M. med.
387. /3

<36636432810019

<36636432810019

Bayer. Staatsbibliothek

Handbuch
der
pharmaceutisch-
medicinischen Botanik
zum
Selbstunterricht
für
angehende Aerzte, Veterinär-Aerzte, Apotheker, Droguisten u. s. w.

von

J. Ch. Fr. Graumüller,
der Weltweisheit Doctor und Privatlehrer zu Jena, Gräflich Schönburgischem Forstrathe, der naturforschenden Gesellschaft zu Jena, der mineralogischen Societät daselbst und der botanischen Gesellschaft zu Altenburg Mitgliede.

Dritter Band.

Eisenberg, 1815.
Im Verlag der Schöne'schen Buchhandlung.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Vorrede.

Ich glaubte mit dem dritten Bande dieses Werk ganz beendigen zu können; allein ich sah sehr bald bey Bearbeitung der XII. und XIII. Klasse, die sehr wichtige Arzneypflanzen enthalten (z. B. Aconitum Napellus, Papaver Somniferum u. dergl. mehr), ein, daſs nach dem erweiterten Plane, der in der Vorrede zum zweyten Bande angegeben ist, nach welchem ich dieſs Handbuch bearbeite, noch ein vierter kommen müſste, um meinem Versprechen, etwas Vollständiges zu liefern, treu zu bleiben. Mein Herr Rezensent des I. und II. Bds. dieses Werks in der Jenaischen Allgem. Lit. Zeit. von diesem Jahre Nr. 39., schlieſst seine Rezension mit folgenden Worten: „Der Verf. verspricht noch „einen Band zu liefern, der bald erscheinen soll. „Aber Rez. zweifelt, daſs das Ganze in 3 Bände „gefaſst werden könne, zumal da die höhern Klas- „sen, besonders Didynamia und Syngenesia, viele „officinelle enthalten, und daher reichen Stoff „zu mancherley Beobachtungen darbieten. Indes- „sen

„ſen wird man gern einen Band mehr kaufen, um „ein Werk zu beſitzen, welches eine lange Reihe „von Jahren eine ſehr lehrreiche Unterhaltung ge„währt.“ Um die natürlichen Familien in botaniſcher Hinſicht zu erläutern, was für den angehenden Botaniker gewiſs nicht ohne Nutzen ſeyn wird, habe ich öfters noch merkwürdige in- und ausländiſche Pflanzen, die zwar nicht officinell ſind, mit aufgenommen, aber gewöhnlich ſolche, wovon irgend ein Theil in mehreren Gegenden als Nahrungsmittel dient, oder deſſen Genuſs der Geſundheit nachtheilig iſt, und mithin enthält dieſes Werk zugleich auch die diätetiſche Botanik, die man bis jetzt noch ſo wenig bearbeitet hat. Daſs aus dieſen Urſachen einige Bände mehr erſcheinen, und deswegen dieſs Buch etwas theurer zu ſtehen kommt, als anfangs berechnet war, iſt keineswegs aus Gewinnſucht geſchehen; denn die angeſchafften Hülfsmittel zur Bearbeitung deſſelben übertreffen ſehr vielmal den ökonomiſchen Gewinn. Man rechne nur die Ausgaben für alle Floren Deutſchlands, und für andere dahin gehörige Werke, die gewiſs nicht unbeträchtlich ſind, und die der Präparate aus den Apotheken. Ein ſechzehnjähriges Studium, um dieſe Wiſſenſchaft zu bearbeiten, nebſt meinen Vorleſungen und andern literäriſchen Arbeiten, brachten mich zweymal an den Rand des Grabes. Hätte ich die vielen Schwierigkeiten, die ich bey dieſer Arbeit zu bekämpfen habe, vorausgeſehen, die Herausgabe würde gewiſs unterblieben ſeyn. Obgleich die Bearbeitung dieſes Werks mir keinen ökonomiſchen Nuzzen gewährt hat, ſo finde ich mich doch in der günſtigen Aufnahme deſſelben vom Publikum, wovon die vielen vortheilhaften Rezenſionen in den

ge-

gelehrten Zeitſchriften zeigen, hinlänglich belohnt. Der vierte Band wird in dieſem Winter mit eben dem Fleiſse, als die vorhergehenden bearbeitet werden, und zu dem Ganzen ſoll ein vollſtändiges Sach- und Namenregiſter hinzukommen, um ohne groſsen Zeitverluſt gleich Alles aufzufinden. Sehr oft kommt ein Fremder aus einer entfernten Gegend in die Apotheke einer andern, z. B. ein Fuhrmann, und verlangt ein Arzneymittel unter dem Provinzialnamen ſeiner Gegend, für ſeine auf der Reiſe krank gewordenen Pferde etc. Da nun der Name deſſelben daſelbſt nicht bekannt iſt, ſo weiſs der Apotheker nicht, was er geben ſoll und kommt darüber oft in Verlegenheit; denn gewöhnlich glaubt der gemeine Mann, daſs in den Apotheken Alles, es mag heiſsen wie es wolle, zu bekommen ſey. Da ich nun alle Provinzialnamen der Arzneypflanzen von ganz Deutſchland angegeben habe, und es kommt einer, der z. B. *Gottesvergeſs etc.* verlangt, ſo kann das Regiſter ſogleich Auskunft darüber geben, was es iſt. Da ich bey jeder Arzneypflanze Alles, was in ſehr vielen Werken nur bruchſtückweiſe vorkommt, unter Einen Geſichtspunkt gebracht habe, ſo macht dieſs Werk eine groſse Menge anderer Bücher entbehrlich, die man ſich ſonſt mit einem ſehr bedeutenden Aufwand hätte anſchaffen müſſen, folglich iſt die Ausgabe dafür immer ſehr gering. Um die Wünſche mehrerer meiner Freunde zu erfüllen, daſs die Abbildungen der Pflanzen, die in dieſem Werke beſchrieben ſind, noch beſonders heftweiſe möchten geliefert werden, ſo habe ich mich und mein Herr Verleger dazu entſchloſſen; obgleich dieſs ein ſehr koſtſpieliges Unternehmen iſt. Es ſoll

alle

alle Vierteljahre I. Heft von 25 Abbildungen illuminirt und ſchwarz, je nachdem man es verlangt, erſcheinen, und ſo viel als möglich auf eine wohlfeile Art. Die Pflanzen werden von einem geſchickten Zeichner und Kupferſtecher, hier unter meiner Aufſicht nach der Natur gezeichnet, geſtochen und illuminirt; und ſind es ſehr ſeltene ausländiſche, die man hier gar nicht haben kann, nach anerkannten Originalzeichnungen. Der I. Heft erſcheint zu Anfange künftigen Jahres. Wer bis dahin mit 2 Thlr. ſächſ. darauf pränumerirt, erhält die erſten Abdrücke. In einer eigenen Anzeige darüber, ſoll noch das Nähere angegeben werden.

Jena, den 26. *September* 1815.

Der Verfaſſer.

Ueber-

Ueberſicht der im III. Bande vorkommenden Gattungen und Arten.

XII. Klaſſe.

Mit vielen, über 19 Staubfäden, die auf der innern Seite des Kelchs angewachſen ſind. Icoſandria.

1. Ordnung.

Mit 1 Staubwege. Monogynia.

CCLI. Cactus. 561. Melocactus, 562. grandiflorus, 563. Opuntia, 564. coccinellifer.

CCLII. Philadelphus. 565. coronarius.

CCLIII. Leptoſpermum. 566. ſcoparium.

CCLIV. Pſidium. 567. pyriferum, 568. pomiferum.

CCLV. Eugenia. 569. malaccenſis, 570. Jambos, 571. caryophyllata.

CCLVI. Myrtus. 572. communis, 573. caryophyllata, 574. Pimenta.

CCLVII. Punica. 575. Granatum.

CCLVIII. Amygdalus. 576. Perſica, 577. Perſica β. Nuciperſica, 578. communis, 579. fragilis, 580. nana.

CCLIX. Prunus. 581. Padus, 582. Lauro-Ceraſus, 583. Mahaleb, 584. Armeniaca, 585. Ceraſus, 586. avium, 587. do-

587. domestica, 588. cerasifera, 589. insititia, 590. spinosa.

CCLX. Chrysobalanus. 591. Icaco.

2. Ordnung.

Mit 2 Staubwegen. Digynia.

CCLXI. Crataegus. 592 Aria, 593. torminalis, 594. Oxyacantha, 595. monogyna, 596. Azarolus.

3. Ordnung.

Mit 3 Staubwegen. Trigynia.

CCLXII. Sorbus. 597. aucuparia, 598. domestica.

4. Ordnung.

Mit 5 Staubwegen. Pentagynia.

CCLXIII. Mespilus. 599. germanica.

CCLXIV. Pyrus. 600. communis, 601. Malus, 602. Cydonia.

CCLXV. Mesembryanthemum. 603. nodiflorum, 604. crystallinum, 605. Tripolium, 606. edule.

CCLXVI. Spiraea. 607. Aruncus, 608. Filipendula, 609. Ulmaria.

5. Ordnung.

Mit vielen Staubwegen. Polygynia.

CCLXVII. Rosa. 610. Eglanteria, 611. rubiginosa, 612. villosa, 613. centifolia, 614. provincialis, 615. Damascena, 616. gallica, 617. moschata, 618. canina, 619. alba.

CCLXVIII. Rubus. 620. idaeus, 621. caesius, 622. fruticosus, 623. saxatilis, 624. arcticus, 625. Chamaemorus.

CCLXIX. Fragaria. 626. vesca, 627. elatior, 628. virginiana, 629. grandiflora, 630. chiloensis, 631. collina.

CCLXX. Potentilla. 632. anserina, 633. reptans.

CCLXXI. Tormentilla. 634. erecta.

CCLXXII. Geum. 635. a. urbanum, 635. b. rivale.

CCLXXIII. Comarum. 636. palustre.

CCLXXIV. Calycanthus. 637. floridus.

XIII. Klasse.

XIII. Klasse.

Mit vielen Staubfäden im Blumenboden stehend. Polyandria.

1. Ordnung.

Mit 1 Staubwege. Monogynia.

CCLXXV. Capparis. 638. spinosa.
CCLXXVI. Actaea. 639. spicata, 640. racemosa.
CCLXXVII. Podophyllum. 641. peltatum.
CCLXXVIII. Chelidonium. 642. majus, 643. Glaucium.
CCLXXIX. Papaver. 644. Rhoeas, 645. somniferum.
CCLXXX. Sarracenia. 646. flava, 647. purpurea.
CCLXXXI. Cambogia. 648. Gutta.
CCLXXXII. Nymphaea. 649. lutea, 650. alba.
CCLXXXIII. Bixa. 651. Orellana.
CCLXXXIV. Mammea. 652. americana, 653. asiatica.
CCLXXXV. Ochna. 654. Jabotapita.
CCLXXXVI. Grias. 655. cauliflora.
CCLXXXVII. Calophyllum. 656. Inophyllum, 657. Calaba.
CCLXXXVIII. Tilia. 658. europaea.
CCLXXXIX. Lecythis. 659. Ollaria.
CCXC. Thea. 660. Bohea, 661. viridis.
CCXCI. Cistus. 662. ladaniferus, 663. creticus, 664. Helianthemum.

2. Ordnung.

Mit 2 Staubwegen. Digynia.

CCXCII. Paeonia. 665. officinalis.

3. Ordnung.

Mit 3 Staubwegen. Trigynia.

CCXCIII. Delphinium. 666. consolida, 667. Ajacis, 668. Staphisagria.

CCXCIV. Aconitum. 669. Lycoctonum, 670. Napellus, 671. neomontanum, 672. Tauricum, 673. Cammarum, 674. Anthora.

4. Ordnung.

Mit 4 Staubwegen. Tetragynia.

CCXCV. Wintera. 675. aromatica.

CCXCVI. Cimicifuga. 676. foetida.

5. Ordnung.

Mit 5 Staubwegen. Pentagynia.

CCXCVII. Aquilegia. 677. vulgaris.

CCXCVIII. Nige la. 678. Damascena, 679. ſativa, 680. arvenſis.

CCXCIX. Reaumuria. 681. vermiculata.

6. Ordnung.

Mit vielen Staubwegen. Polygynia.

CCC. Dillenia. 682. indica.

CCCI. Illicium. 683. aniſatum.

CCCII. Liriodendron. 684. Tulipifera.

CCCIII. Nelumbium. 685. ſpecioſum.

CCCIV. Annona. 686. muricata, 687. ſquamoſa.

CCCV. Anemone. 688. Hepatica, 689. Pulſatilla, 690. pratenſis, 691. palmata, 692. nemoroſa, 693. ranunculoides, 694. narciſſiflora.

CCCVI. Clematis. 695. Vitalba, 696. Flammula, 697. erecta, 698. integrifolia.

CCCVII. Thalictrum. 699. flavum.

CCCVIII. Adonis. 700. vernalis, 701. apennina, 702. veſicatoria.

CCCIX. Ranunculus. 703. Flammula, 704. Lingua, 705. gramineus, 706. Ficaria, 707. Thora, 708. abortivus, 709. ſceleratus, 710. platanifolius, 711. illyricus, 712. aſiaticus, 713. alpeſtris, 714. bulboſus, 715. repens, 716. polyanthemos, 717. acris, 718. arvenſis, 719. aquatilis.

CCCX. Trollius. 720. europaeus.
CCCXI. Helleborus. 721. niger, 722. viridis, 723. orientalis, 724. foetidus.
CCCXII. Caltha. 725. paluſtris.

XIV. Klaſſe,

Mit 2 langen und 2 kurzen Staubfäden. Didynamia.

1. Ordnung.

Mit unbedeckten Saamen. Gymnoſpermia.

CCCXIII. Ajuga. 726. pyramidalis, 727. reptans, 728. Chamaepithys.
CCCXIV. Teucrium. 729. creticum, 730. Marum, 731. ſcordium, 732. Chamaedrys, 733. montanum, 734. Polium, 735. capitatum.
CCCXV. Satureja. 736. hortenſis, 737. capitata.
CCCXVI. Hyſſopus. 738. officinalis.
CCCXVII. Nepeta. 739. Cataria.
CCCXVIII. Lavandula. 740. Spica, 741. Stoechas.
CCCXIX. Sideritis. 742. hirſuta.
CCCXX. Mentha. 743. ſylveſtris, 744. viridis, 745. rotundifolia, 746. crispa, 747. aquatica, 748. piperita, 749. gentilis, 750. arvenſis, 751. auſtriaca, 752. Pulegium.
CCCXXI. Glecoma. 753. hederacea.
CCCXXII. Lamium. 754. laevigatum, 755. album.
CCCXXIII. Betonica. 756. officinalis.
CCCXXIV. Stachys. 757. ſylvatica, 758. paluſtris, 759. recta.
CCCXXV. Ballota. 760. nigra.
CCCXXVI. Marrubium. 761. vulgare.
CCCXXVII. Leonurus. 762. Cardiaca.
CCCXXVIII. Clinopodium. 763. vulgare.
CCCXXIX. Origanum. 764. Dictamnus, 765. creticum, 766. vulgare, 767. Majorana.
CCCXXX. Thymus. 768. Serpyllum, 769. vulgaris, 770. Acinos, 771. alpinus, 772. Maſtichina.

CCCXXXI.

CCCXXXI. Meliſſa. 773. officinalis, 774. Calamintha, 775. Nepeta.
CCCXXXII. Dracocephalum. 776. canarienſe, 777. moldavica.
CCCXXXIII. Melittis. 778. Meliſſophyllum.
CCCXXXIV. Ocymum. 779. Baſilicum, 780. minimum.
CCCXXXV. Scutellaria. 781. galericulata.
CCCXXXVI. Prunella. 782. vulgaris, 783. grandiflora.

2. Ordnung.

Mit bedeckten Saamen. Angioſpermia.

CCCXXXVII. Rhinanthus. 784. Criſta galli,
CCCXXXVIII. Euphraſia, 785. officinalis.
CCCXXXIX. Melampyrum. 786. arvenſe, 787. nemoroſum,
CCCXL. Lathraea. 788. Squamaria.
CCCXLI. Pedicularis. 789. paluſtris.
CCCXLII. Antirrhinum. 790. Cymbalaria, 791. Elatine, 792. Linaria, 793. majus, 794. Orontium.
CCCXLIII. Scrophularia. 795. nodoſa, 796. aquatica.
CCCXLIV. Digitalis. 797. purpurea.
CCCXLV. Bignonia. 798. Catalpa.
CCCXLVI. Linnaea. 799. borealis.
CCCXLVII. Seſamum. 800. orientale, 801. indicum.
CCCXLVIII. Vitex. 802. Agnus caſtus.
CCCXLIX. Avicennia. 803. tomentoſa.
CCCL. Acanthus. 804. ſpinoſus.
CCCLI. Melianthus. 805. major.

XII. Klaſſe.

XII. Klasse.

Mit vielen, über 19 Staubfäden, die auf der innern Seite des Kelchs angewachsen sind. Icosandria.

Das Wesentliche dieser Klasse, und die Kennzeichen, wodurch die hier vorkommenden Pflanzen sich von denen der XIII. Klasse unterscheiden, sind folgende: 1. Der Kelch ist immer einblättrig und hohl. 2. Die Blumenkrone sitzt mit den Nägeln ihrer Blätter an der Seite des Kelchs fest. Die Staubfäden stehen ebenfalls auf dem Kelch, oder in der Blumenkrone, und nicht im Blumenboden, wie bey der folgenden Klasse.

1. *Ordnung.*

Mit 1 Staubwege. Monogynia.

Der einblättrige Kelch der hieher gehörenden Gewächse ist am meisten fünfspaltig, bey einigen 4—6spaltig, oder 3, 4—5 theilig, nur selten 4—5 zahnig, oben oder unten; die Blumenkrone bey den meisten fünfblättrig, seltner 3, 4, 6, 10—12 oder mehrblättrig, oder fehlend; bey vielen die Frucht eine Beere, oder eine Kapsel, oder eine Steinfrucht, seltner eine Kernfrucht. Sie gehören zu folgenden Familien.

1. Die Fam. der *Franzenblumen*, *Fimbriatae Batsch*, und nach *Juss.* der *Fackeldisteln*, *Cactoideae* und der *Feigenkräuter*, *Ficoideae*.

Diese Fam. enthält die meisten saftigen Gewächse von Indien. Die saftigen Pflanzen der kältern Gegenden machen eine ganz andere Familie aus.

Die Gewächse sind saftig, und gehen von der gewöhnlichen Gewächsbildung mit ausgebreiteten Blättern stufenweis zu den sonderbarsten, gegliederten, blätterlosen, dickfleischigen Formen über, die blos mit stachlichen Blattgrundstücken bedeckt, säulen-, korallen-, strick- und hügelartig erscheinen. Der Fruchtknoten ist oben oder unten und mit dem Kelche verwachsen, und die Frucht immer aus mehreren Bälgen zusammengesetzt, sie mag vielfächerig oder einfächerig seyn. Es sind 4 – 5 Griffel, selten ein einziger, und sehr viele Staubfäden auf dem Kelche befestiget, die auch deutlich in die Blumenblätter übergehen. Ausser den fünfblättrigen Blumenkronen und einigen kronenlosen Gattungen, deren Kelche aber meistens fünftheilig sind, kommen auch welche vor, die mit einer so grossen Menge von Blumenblättern versehen sind, dass die Kronen von den übereinander liegenden Reihen derselben wie gefranzt erscheinen. Die Blumenblätter stehen auf dem Kelche.

Die Gewächse wachsen in den wärmern Ländern zwischen und bey den Wendekreisen auf dürren Stellen.

Sehr viele Arten der Zaser- oder Mittagsblumen, zu denen das sogenannte Eiskraut gehört, und die Gatt. der Fackeldisteln, die die sogenannten indianischen Feigen unter sich begreift, werden von den Liebhabern in Töpfen, wegen ihrer ganz sonderbaren, zum Theil sehr schönen Formen, gezogen. Sie bedürfen fast gar keiner Wartung, vertragen aber weder Feuchtigkeit noch Kälte. Mehrere Arten liefern essbare Früchte, dahin gehören einige einige Fackeldisteln, die stachlichen Gewächse dienen zu gefährlichen Verzäunungen, selbst bey Fortificationen, da es gefährlich ist, von ihnen gestochen zu werden. Officinell ist bey uns nichts von ihnen.

Von den 6 Gatt. dieser Fam. betrachten wir hier nur folgende: Cactus (XII. Kl. 1. Ordn.), Mesembryanthemum (s. 4 Ordn.), Reaumuria (s. XIII. Kl. 5 Ordn.)

2. Die

2. Die Fam. der *Myrtengewächſe*, *Myrtoideae Batſch* und *Juſſ.*

Der Fruchtknoten ſtehet unten, ſehr ſelten oben. Die Blätter ſind meiſtentheils ungetheilt, oft gegenüberſtehend, bisweilen punktirt, und am Grunde fehlen die Afterblätter. Die Gewächſe dieſer Fam. haben meiſtentheils 20 Staubfäden, oder nicht viel mehrere (bis zu 30 — 40). Die Blätter ſind dauerhaft, ſteif, immergrün und von Natur unempfindlich gegen die Winterkälte.

Faſt alle wohnen innerhalb der Wendekreiſe, mehrere vorzüglich auf den Inſeln des ſtillen Meeres und in Neu-Holland; die wenigſten auſserhalb des Wendekreiſes in deſſen wärmerer Nachbarſchaft.

Verſchiedene enthalten wohlriechende Theile, entweder in der Rinde oder in den Früchten (Myrtus); auch liefern andere mancherley ſchmackhafte Früchte und von einigen dient das Holz zum Bau und zu Geräthen. Bäume und Sträuche ſind Ziergewächſe wegen ihrer ſchönen Geſtalt und Wohlgeruchs (Myrtus, Punica, Philadelphus).

Von den 20 Gatt. dieſer Fam. gehören zu unſerm Zweck blos folgende: Philadelphus, Leptoſpermum, Eugenia, Caryophyllus, Myrtus, Pſidium, Punica (XII. Kl. 1 Ordn.), Lecythis (ſ. XIII. Kl. 1 Ordn.), Barringtonia (ſ. XVI. Kl. 8 Ordn.), Melaleuca (ſ. XVIII Kl. 3 Ordnung).

3. Die Fam. der *Steinfrüchte*, *Drupiferae Batſch*, und *Amygdaloideae Juſſ.*

Es befindet ſich in den Blumen ein einziger oberer Fruchtknoten, der ein- ſelten zweyſaamig iſt; Griffel und Narbe ſind einfach. Die Frucht iſt eine Steinfrucht, die gar nicht, oder nur ſelten, bloſs äuſserlich in Klappen zerſpringt. Die Griffel laſſen ſie nach der Blüthe fallen. Die Blätter ſtehen abwechſelnd, und ſind einfach, mit Afterblättern verſehen, die leicht abfallen. Am gewöhnlichſten kommen aus dieſer Fam. bey uns Pflaumen, Kirſchen, Apricoſen, Pfirſchen und Mandeln vor. Die beſſern ſtammen aus mildern Erdſtrichen, und die Kultur hat ihre Früchte, wie bey den Kernfrüchten,

 die

die auch Bäume und Sträucher ſind, ſehr vervielfältiget und verſchönert. Sie blühen meiſtentheils im Frühling.

In den Blättern und Saamen iſt vorzüglich das eigene mandelartige Weſen enthalten. Man erhält von dieſen Gewächſen mehrere nutzbare Theile. Viele liefern ein feſtes Holz zu Tiſchler- und Drechslerarbeiten und auch einige färbende Theile. Von verſchiedenen dient die Rinde und die Frucht wegen ihres Zuſammenziehenden zur Gerberey und zum Schwarzfärben. Aus einigen Bäumen (Prunus) ſchwitzt ein klares Gummi. Schätzbar ſind ſie vorzüglich wegen ihrer ſüſslichen und ſauern, eſsbaren, arzneyiſchen Früchte. Von verſchiedenen geben die Saamen ein Oel. In den Blättern und Saamen einiger liegt ein Gift, ſind aber zugleich auch arzneyiſch (Prunus Lauro-ceraſus und die bittern Mandeln). Bäume und Sträucher dienen zur Zierde.

Von den 8 Gatt. dieſer Fam. gehen wir hier nur folgende durch: Prunus, Amygdalus und Chryſobalanus.

CCLI. Cactus. Fackeldiſtel. Schüppling.

Kelch einblättrig, oberhalb befindlich, röhrig-vertieft, ſchuppig, rauh, abfallend; Blumenkrone vielblättrig; Blätter ſtumpf, breit; äuſsere kürzer, innere gröſser, zuſammengeneigt; ſehr viele Staubfäden, pfriemenförmig; Staubbeutel länglich, aufrecht; Griffel walzenförmig, ſo lang als Staubfäden; Narbe kopfförmig, vielſpaltig; Beere länglich, einfächerig, genabelt, rauh, vielſaamig; Saame rundlich, klein.

Dieſe Gattung beſteht aus 32 Arten, die ſämmtlich an unfruchtbaren Orten in den wärmern Theilen von Amerika wild wachſen. Ihre Stengel ſind ſaftig, gegliedert und die pfriemenförmigen, ſaftigen Blätter nur an den jungen Gliedern der Zweige zu ſehen, und fallen gleich nach der Entwickelung des Zweiges ab, und an ihrer Stelle erſcheint darauf ein Büſchel feiner Stacheln. Die Blumen ſind ſchön und die rothe Frucht der meiſten Arten kann man genieſsen. Merkwürdig iſt es, daſs

nach

nach ihrem Genuſs der Urin blutfarbig wird. Da die erſten Europäer nach Amerika kamen und die Frucht aſsen, ſo geriethen ſie in groſses Schrecken, als ſie ſahen, daſs ihr Urin wie Blut gefärbt war.

561. *Cactus Melocactus* L.

Die groſse Melonendiſtel, gerippte Diſtel, Igeldiſtel.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 613. 2.)

Rundlich, vierzehneckig, auch drüber.

Es giebt folgende Varietäten: Stacheln etwas lang, zurückgekrümmt, weiſslich; oder breit, zurückgekrümmt, ſehr häufig; oder aufrecht; Ecken ſchraubenförmig, zuſammengedreht.

Sie bildet eine Maſſe von der Geſtalt einer Melone.

Wohnort: Dieſs ſtrauchartige Gewächs wohnt in Jamaika und Südamerika.

Anwendung: Die fleiſchige, etwas ſäuerliche Frucht davon wird gegeſſen und macht auch den Urin röthlich.

Abbildung.: *Cluſ.* exot. 92. t. 92. *Bradl.* ſucc. 4. p. 9. t. 32. *Weinm.* phyt. ic. t. 474. e.

562. *Cactus grandiflorus* L.

Die groſsblumige Fackeldiſtel, Königin der Nacht, Sonnenfeind.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 613. 12.)

Kriechend, mit kleinen Seitenwurzeln, meiſt fünfeckig.

Die weit umher kriechenden Glieder des Stammes und der Aeſte werden 3 — 6 Fuſs lang und höchſtens 2 Zoll dick, ſind walzenförmig, laufen an jedem Ende etwas dünne zu und haben erhabene mit gelblichen Stachelbüſcheln bewaffnete Rippen. Die innere Maſſe iſt fleiſchig und ſaftig und die Blumen ſind von auſserordentlicher Gröſse und ſehr wohlriechend; der Kelch iſt hochgelb; die Blumenkrone ſilberfarbig und die Frucht röthlich gelb, groſs, birnförmig, ſaftig, ſäuerlich ſchmekkend und wird binnen Jahresfriſt reif.

Wohn-

Wohnort: Dieſe ſtrauchartige Pflanze wächſt in Jamaika, bey Vera Crux und nach *Plumier* auch in den Wäldern von Domingo.

Jetzt wird ſie auch in europäiſchen Treibhäuſern gezogen.

Blüthezeit: Zu Ende Juni oder Anfang Juli. Die Blume öffnet ſich mit der untergehenden Sonne und verwelkt mit der aufgehenden ſchon wieder.

Abbildungen: *Trew*. ehret. t. 31. 32. *Knorr*. del. 1. t. F. 6.

563. *Cactus Opuntia* L.

Die gemeine Fackeldiſtel, gemeine indianiſche Feige, gemeine Opuntie.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 613. 17.)

Stengel ſchlaff, 2 — 9 Fuſs und drüber hoch; auseinander wachſende Glieder eyförmig, zuſammengedrückt, dick, fleiſchig, zuweilen von der Gröſse einer Mannshand; Stacheln, borſtenförmig; Blüthen blaſsgelb, am Ende der Glieder.

Wohnort: Dieſe ſtrauchartige Pflanze wächſt in Amerika, Peru, Virginien, an der Küſte der Barbarey und jetzt auch in Portugall, Minorka, Spanien, Italien, der Schweiz und ſelbſt im Walliſerlande zwiſchen den Felſen.

Man pflanzt ſie gewöhnlich zu Hecken an und ſchützt durch ſie auch die Gärten auf der Hauptſtraſse, indem ſie dichte und undurchdringliche Verzäunungen giebt. Am Aetna wird ſie von den Sicilianern zur Urbarmachung der Lavafelder ausgeſäet, nachdem die groſsen Steine weggeräumt worden. Sie wächſt in den dürreſten Ritzen geſchwind und läſst ihre Blätter leicht und häufig abfallen, aus denen ſich eine Dammerde bildet.

Bey uns zieht man ſie wegen ihrer ſonderbaren Form in Gewächshäuſern.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch die Glieder, die mit dem untern Ende in die Erde geſetzt werden.

Offi-

Officinell: Die *Blätter*, Folia Opuntiae. Bey uns aber nicht.

Geſchmack: Iſt wäſſerig ſchleimig.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind erweichend.

Anwendung: Die friſchen Blätter rühmt man ſehr zum Umſchlage gegen ſchmerzhafte Uebel.

Die Früchte haben die Gröſse eines Hühnereyes und die Geſtalt einer Feige, ſind innerlich purpurroth, äuſserlich blaſsgelb, ſaftig, körnig, ſüſslich und eſsbar. Die Knaben genieſsen ſie häufig. Ihre Süſsigkeit aber iſt nicht ſehr angenehm, und die groſse Menge Saamen, die ſie enthalten, machen ſie auch ſehr beſchwerlich zum Eſſen. In Sicilien verkauft man ſie, aber der Verkäufer ſchält ſie erſt und reicht ſie noch auf einem Stück Schaale befeſtiget, ab. Mit der Schaale genoſſen, verurſachen ſie, der feinen Stacheln wegen, Brennen im Munde. Ihr Genuſs macht auch, daſs der Urin blutroth wird. Man hat bemerkt, daſs Leute, die ſich dieſer Früchte ſtark bedienen, ſehr rothe Haare haben.

Um dieſe Früchte zu ſammeln, bedient man ſich einiger Haken auf einem langen Spieſse; denn man kann den Pflanzen wegen ihrer Stacheln ſchwerlich nahe kommen. Man legt die indianiſchen Feigenblätter auch unter die Mannabäume, um den Saft derſelben aufzufangen.

Abbildungen: *Knorr.* del. 1. t. F. a.

564. *Cactus coccinellifer* L.

Die Cochenillen-Fackeldiſtel, Cochenillenfeige, Cochenillopuntie, Cochenillenpflanze, Nopal.

(*Lin.* Syſt. veget. ed. XIV. 613. 20.)

Gegliedert, auseinander wachſend, ohngefähr 6 Fuſs hoch und auch etwas drüber; Glieder länglich-eyförmig, faſt ohne Stacheln; Blüthe klein, blutroth.

Wohn-

Wohnort: Dieſe ſehr ſaftige Pflanze wächſt in Mexiko und andern Gegenden von Südamerika, in Jamaika etc.

Bey uns wird ſie häufig in Töpfen gehalten. Sie wird in Mexiko, einer kleinen *Schildlaus* wegen, Coccus Cacti genannt, welche auf ihr lebt, ſorgfältig und in groſser Menge gezogen. Es befinden ſich mehrere Sorten von Schildläuſe auf ihr von verſchiedener Güte. Die Puppe der Schildlaus trocknet man und verſendet ſie unter dem Namen der *Cochenille* überall hin. Sonſt hielt man ſie bald für eine Beere, wie die Kermesbeere, bald für einen Saamen, bald für eine Blüthe etc. Bey einigen heiſst ſie die Frucht der Maldiviſchen Inſeln oder Nux medica.

Anwendung: In der Medicin iſt die Cochenille als ein urintreibendes Mittel angewendet worden. Jetzt bedient man ſich derſelben höchſtens nur noch zum Färben des Zahnpulvers. Hingegen als Farbematerial wird ſie ſehr geſchätzt. Ausführlicher kommt dieſer Gegenſtand in der pharmaceutiſchen Zoologie vor.

Die Früchte werden auch gegeſſen und färben ebenfalls den Urin blutroth.

Abbildungen: *Dillen.* elth. 399. t. 297. f. 383. *Knorr.* del. 2. t. O. 1.

CCLII. *Philadelphus. Pfeifenſtrauch.*

Kelch einblättrig, vier- oder fünftheilig, zugeſpitzt, bleibend; Blumen vier- oder fünfblättrig; Blätter rundlich, flach, groſs, abſtehend; Staubfäden 20—25, pfriemenförmig, ſo lang als Kelch; Staubbeutel aufrecht, vierfurchig; Fruchtknoten unten; Griffel fadenförmig, vier- oder fünftheilig; Narben einfach; Saamenkapſel eyförmig, an beyden Enden zugeſpitzt, unten mit dem Kelch bekleidet, vier- oder fünffächerig, vier- oder fünfklappig, mit entgegengeſetzten Wänden, vielſaamig; Saame länglich, klein; häutige Umſchlag keilförmig, zugeſpitzt, am Grunde gezahnt.

565. *Philadelphus Coronarius* L.

Der wohlriechende Pfeifenſtrauch, *Jasmin*, *wilde weiſse Jasmin*, *welſche Kronen-Jasmin*, *weiſse Baſtardjasmin*, *weiſse Syringeſtrauch*, *falſche Syringeſtrauch*, *Röhrenbaum*, *Flötenbaum*, *Neilrebe*, *Kuchlmichl*, *Joſephsſtaberl*, *Todtenblühe*.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 614. 1.)

Zweige gegen einanderüberſtehend, graubraun; jüngere dunkelbraun; Blätter eyförmig-länglich, zugeſpitzt, etwas gezahnt, glatt, gegenüberſtehend, kurzgeſtielt; Blüthen weiſs, ſehr wohlriechend, in Trauben zwiſchen den Blättern und an den Spitzen der Zweige ſtehend; Griffel beym Blühen vierſpaltig, bey der Frucht faſt bis an den Grund viertheilig.

Dieſer Strauch iſt 6 — 8 Fuſs hoch; das Holz feſt, gelblichweiſs und hat eine ziemlich groſse Markröhre.

Der *Zwergpfeifenſtrauch*, *Philadelphus nanus*, iſt nach einigen blos eine Var. Er iſt niedriger; die Aeſte ſtehen mehr zuſammen und die Blüthenäſtchen ſind eingebogen. Er blüht ſelten und dann meiſtentheils gefüllt.

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt im ſüdlichen Europa und jetzt auch in einigen Gegenden Deutſchlands, z. B. in Heſſen, bey Herborn, Jena, Frankf. am M. und an der Oder an Zäunen und Hecken.

Er wird auch bey uns wegen ſeiner wohlriechenden Blumen in Gärten zur Zierde und zu Lauben häufig angepflanzt, und leidet niemals durch die Kälte.

Fortpflanzung: Dieſe kann durch Wurzelſproſſen, Ableger, abgeſchnittene Zweige und Saamen geſchehen.

Blüthezeit: Mai und Junius.

Fruchtreiſe: September und Oktober.

Officinell: Ehedem die *Blüthen*, Flores Philadelphi ſ. Jasmini albi ſ. Syringae albae.

Geruch: Die Blüthen verlieren durchs Trocknen ihren angenehmen Geruch.

Dieſen Strauch verwechſelt man öfters mit dem wahren Jasmin.

Anwen-

Anwendung: Aus den Blüthen wird öfters auch das Jasminöl bereitet. M. ſ. I. Th. S. 30.

Nach *Nocca* bedient man ſich in Italien der Blätter nebſt denen von Schinus mollis zu Salaten, um ſolchen einen Pfeffer- und Gurkengeſchmack zu geben. Vom andern Nutzen dieſer Pflanze ſ. m.: *Mein ſyſt. Verz.* etc. Nr. 456.

Abbildungen: *Lamark.* illuſt. t. 420. *Schkuhrs* Bot. Handb. t. 131.

CCLIII. *Leptoſpermum. Südſeemyrte.*

Kelch einblättrig, halb unterhalb befindlich, fünfſpaltig, am Grunde ausdauernd; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter am Grunde verdünnt, länger als die Staubfäden; letztere frey; Fruchtknoten unten; Narbe vierfach, kopfförmig; Kapſel kugelig — etwas eingedrückt, vier — bis fünffächerig; vier — bis fünfklappig; Saame eckig, zart.

566. *Leptoſpermum ſcoparium Forſter.*

Melaleuca ſcoparia L.

Die Beſenartige Südſeemyrte, Neuſeeländiſche Theemyrte.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV 1269. 4.)

Dieſes Gewächs ſteht beym *Lin.* und andern in der Gatt. Melaleuca und in der XVIII. Kl. Polyadelphia, 5 Ordn. Polyandria.

Stengel ſtrauchartig, rund, riſſig, ſehr rauh, braun; Blätter abwechſelnd, faſt ſtiellos, eyförmig, ſtechend ſpitz, dreynervig, auf beyden Seiten mit durchſichtigen Drüſen bezeichnet; oben dunkelgrün; Afterblätter fehlend; Blüthen ſtiellos, einzeln, geruchlos, weiſs, am Ende der Zweige ſtehend; Deckblätter fehlend; Kelch glatt, kreiſelförmig, drüſig; Einſchnitte mit den Blumenblättern abwechſelnd, hohl, ſtumpf, häutig, gefärbt, abfallend; Blumenblätter abſtehend, rundlich, fünf — ſiebennervig und mit einigen Drüſen verſehen; Staubfäden

den 25 — 30, aufrecht, pfriemenförmig, am Grunde zuſammengedrückt, glatt, gelblich, Staubbeutel eyförmig, röthlich.

Es giebt davon Varietäten: 1. *linifolia*, mit lanzettförmigen Blättern und 2. *myrtifolia*, mit eyförmigen — elliptiſchen Blättern.

Die Höhe dieſes Strauchs wird verſchieden angegeben, von 4 — 10 Fuſs, und nach einigen ſoll er in einem guten Boden auch baumartig werden.

Wohnort: Er wächſt in Neu-Seeland.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreife: November und December.

Anwendung: Die Blätter dieſes Strauchs haben, ſo wie alle Arten der ganzen Gatt. einen gewürzhaften Geruch und Geſchmack. Die Europäer, welche den Capit. *Cook* auf ſeiner Reiſe begleiteten, tranken die Blüthen und die jungen Blüthenzweige, als Thee zur Erfriſchung in der Südſee. Dieſs Getränke hatte anfänglich einen angenehmen, aromatiſchen Geſchmack, durfte aber nicht lange ſtehen, weil es ſonſt zu bitter wurde.

Die Blätter ſcheinen antiſcorbutiſche Heilkräfte zu beſitzen.

Abbildungen: *Cook*. it. 2. p. 100. c. fig. Sertum hannoveran. p. 25. t. 15. f. 1. 2.

CCLIV. *Pſidium. Cujavabaum.*

Kelch einblättrig, glockenförmig, fünfſpaltig, oberhalb befindlich; Einſchnitte eyförmig; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter eyförmig, hohl, ausgebreitet; Staubfäden zahlreich, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel klein; Fruchtknoten unten, rundlich; Griffel ſehr lang, pfriemenförmig; Narbe einfach; Beere oval, ſehr groſs, einfächerig, mit dem Kelch gekrönt, vielſaamig; Saame ſehr klein, zerſtreut.

567. *Pſidium pyriferum* L.

Der Birntragende Cujavabaum, weiſse Cujave, Cujavabirn.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 615. 1.)

Junge Blätterzweige viereckig, knotig, röthlich grau; Blätter gegenüberſtehend, kurzgeſtielt, eyförmig, ganz ungetheilt, etwas ſtumpf, geſtrichelt, glatt, unten feinhaarig; Blumenſtiele kurz, dick, einblüthig, einzeln, in den Blattwinkeln; Blüthen weiſs; Frucht gelb, birnförmig.

Wohnort: Dieſer mittelmäſsige Baum wächſt in beiden Indien in Wäldern. Er wird auch auf den amerikaniſchen Inſeln ſeiner eſsbaren Früchte wegen häufig angebaut, und durch die Kultur wächſt er zu einem groſsen Baume.

Anwendung: Die Frucht iſst man, und gekocht hat ſie beynahe den Geſchmack einer Pflaume; roh iſt ſie aber etwas herbe.

Die Rinde des Baums rühmt man wegen ihres Adſtringirenden wider die Fieber, und ſubſtituirt ſie daher der China.

Abbildungen: *Trew.* ehret. t. 43. *Rumph.* amboin. 1. t. 47. *Commel.* hort. 1. p. 121. t. 63. *Merian.* ſurinam. 19. t. 19. *Jonſt.* dendrol. 30. n. 3. t. 19. *Tournef.* Inſt. p. 660. t. 443. *Weinm.* T. III. p. 84. t. 561. *Rheede* hort. Malab. 3. p. 31. t. 34. *Jacqu.* obſ. 2. p. 6. t. 31.

568. *Pſidium pomiferum* L.

Der äpfeltragende Cujavabaum, Cujavaapfel.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 615. 2.)

Blätter gegenüberſtehend, ſtiellos, klein, länglich – lanzettförmig, zugeſpitzt, ganz ungetheilt, geſtrichelt, runzlich, ſcharf, unten feinhaarig; Blumenſtiele dreyblumig, feinhaarig; Blüthen klein, weiſs.

Wohnort: Dieſer 4 Fuſs hohe, aufrechte und ſehr äſtige Strauch wächſt in Südamerika, Oſtindien und auf den Antillen in Wäldern.

Er

Er wird auch ſehr häufig angepflanzt.

Officinell: Die etwas riechenden *Blätter* nebſt der innerlich weiſsen, auſſen braunrothen *Wurzel*, Herba et Rad. Guajave, ſind ſonſt als Arzneymittel gebraucht worden.

Anwendung: Die Frucht iſt genieſsbar. Aus dem Fleiſche derſelben, ſo wie auch der vorhergehenden bereiten die dortigen Einwohner Gallerten, und aus der äuſsern Schaale machen ſie Torten etc. Sie dämpfen auch dieſelbe und eſſen ſie mit Milch. Ein zu häufiger Genuſs ſoll aber leicht Verſtopfungen verurſachen; dieſs ſollen auch die harten Saamen thun, wenn ſie mit verſchluckt werden, oder bey ihrem Durchgange durch die Gedärme mit ihren ſcharfen Ecken heftige Schmerzen oder gar Bauchflüſſe hervorbringen.

Alle Theile des Baums ſind zuſammenziehend und beſonders die Blätterknospen, welche aber, mit Gerſte und Süſsholz gekocht, als ein gutes Getränke gegen Durchfälle verordnet werden. Die einfache Abkochung der Blätter, als ein Bad gebraucht, ſoll die Krätze und die meiſten Hautausſchläge heilen.

Abbildungen: *Pluken.* alm. 181. t. 193. f. 4. *Rumph.* amb. 1. t. 48. *Rheede* hort. Malab. 3. t. 35. *Jacq.* obſ. 2. p. 7. t. 31.

CCLV. Eugenia. Jambuſenbaum.

Kelch einblättrig, klein, vier- bis fünftheilig, oberhalb befindlich, bleibend, in der Mitte deſſelben eine rundliche etwas haarige Erhabenheit befindlich; Einſchnitte länglich, ſtumpf, hohl; Blumenkrone vier- bis fünfblättrig; Blätter länglich, ſtumpf, hohl, noch einmal ſo groſs als Kelch; Staubfäden ſehr viele, auf der Erhabenheit des Kelchs eingefügt, ſo lang als Blumenkrone; Staubbeutel klein, einfach; Fruchtknoten kreiſelförmig oder länglich, unten; Griffel einfach, ſo lang als Staubfäden; Narbe einfach; Beere (oder nach andern eine Steinfrucht) rundlich, vierſeitig, einfächerig, einſaamig, mit Kelch gekrönt; Saame rundlich, glatt.

Ein-

Einige, z. B. *Thunberg*, *Willdenow* etc. haben die Linnéiſche Gatt. *Caryophillus*, die nur die einzige Art aromaticus enthält, mit der eben beſchriebenen vereiniget *).

569. *Eugenia malaccenſis* L.

Der zahme oder malacciſche Jambuſenbaum, Jambuſenmyrte.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 616. 1.)

Blätter gegenüberſtehend, faſt ſtiellos, länglich, ſpitzig, ganz ungetheilt, glänzend; Blüthenſtiele vierblüthig, an der Seite der aufgerichteten Zweige ſtehend; Blumenblätter roth; Staubfäden und Griffel ebenſo; Früchte gelb, glänzend; Saame groſs, rundlich, etwas weich.

Die Zweige blühen, wenn die Blätter unbedeutend ſind.

Wohnort: Dieſer mittelmäſsige Baum wächſt an vielen Orten in Oſtindien.

Man zieht ihn auch wegen ſeiner Frucht in Gärten.

Anwendung: Die Frucht iſt fleiſchig, ſüſs, riecht wie Roſen und wird ſehr geſchätzt.

Abbildungen: *Rumph.* amb. 1. t. 37. 38. *Rheed.* hort. Malab. 1. t. 18.

570.

*) Nach *Linné* ſind die Kennzeichen der Gatt. *Caryophyllus* folgende: Kelch einblättrig, klein, glockenförmig, vierſpaltig, oberhalb befindlich, bleibend, um den Nabel eine vierſeitige, fleiſchige Erhabenheit; Einſchnitte kurz, ſpitzig, faſt aufrecht; Blumenkrone vierblättrig; Blätter rundlich, vertieft, klein, hinfällig, Staubfäden ſehr viele, länger als Blumenkrone, fadenförmig, der fleiſchigen Erhabenheit von auſsen eingefügt; Fruchtknoten unten, länglich; Griffel pfriemenförmig, dick, kürzer als Staubfäden; Narbe einfach; Beere (oder Steinfrucht) eyförmig-länglich, trocken, ein- bis zweyfächerig; einſaamig, mit den Kelcheinſchnitten gekrönt; Saame länglich, groſs.

Dieſe Gatt. findet man bald in der XII. Kl. 1. Ordnung, bald in der XIII. Kl. 1. Ordn.

570. *Eugenia Jambos* L.

Der gemeine Jambuſenbaum; wilde Jambos, wilde Jambuſenmyrte, die Malabariſche Pflaume.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 616. 2.)

Aeſte abſtehend; Blätter gegenüberſtehend, kurzgeſtielt, lanzettförmig, ganz ungetheilt, zugeſpitzt, glatt, oben dunkelgrün, unten blaſsgrün; Blumenſtiele vierblumig, an den Spitzen der Zweige; Blüthen groſs, weiſslich; Staubfäden roth; Frucht birnförmig, auf einer Seite weiſs, auf der andern roth.

Gewöhnlich heiſst dieſe *wilde* und jene *zahme Jambos.*

Wohnort: Dieſer mittelmäſsige Baum wächſt in Oſtindien.

Er wird auch in beyden Indien kultivirt.

Anwendung: Die Frucht, die einen Roſengeruch hat, ſtimmt in vielen Stücken mit der vorigen überein, iſt aber nicht ſo ſaftreich und etwas bitter, daher wird ſie ſeltner roh gegeſſen, ſondern man macht ſie mit Zucker ein, und auf dieſe Art läſst ſie ſich das ganze Jahr durch aufbewahren. Aus den Blüthen bereiten die Einwohner eine Conſerve, und empfehlen dieſe beym Gallenfieber den Patienten.

Abbildungen: *Rumph.* amb. 1. t. 39. *Rheede* hort. Malab. 1. t. 17.

571. *Eugenia caryophyllata Thunbergii.*

Caryophyllus aromaticus L.

Der Gewürznägelein- Jambuſenbaum, Gewürznägeleinbaum, Gewürznelkenbaum.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 669. 1.)

Aeſte aufſteigend; Blätter gegenüberſtehend, geſtielt, lanzettförmig, ſpitzig, ganz ungetheilt, glatt; Blumenſtiele dreytheilig, in Riſpen, bald an der Spitze, bald in den Blattwinkeln ſtehend, aufrecht; Blüthen weiſslich; Blumenblätter rundlich, vertieft, klein; Kelch länglich, röhrig, vierſpaltig; Einſchnitte ſpitzig, kurz, faſt aufrecht; Frucht eyförmig — länglich, rindenartig, gelblich — braun.

Nach

Nach einigen iſt es ein mittelmäſsiger Baum, der gemeiniglich 15 — 18 Fuſs hoch wird und nicht ganz 1 Fuſs im Durchſchnitt hält; er wächſt gerade und hat das Anſehen eines Caffeebaums; nach andern iſt es ein ſehr anſehnlicher hoher und dicker Baum, der ſo groſs als eine Buche wächſt.

Alle Theile dieſes Baumes ſind gewürzhaft, und vorzüglich ſollen die Blattſtiele noch gewürzhafter als die Gewürznelken ſelbſt ſeyn. Die Blätter ſind den Lorbeerblättern ähnlich.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt urſprünglich auf den Moluccifchen Inſeln auf ſehr trocknem, heiſsem und beynahe verbranntem Boden, ſo wie auch auf Neu-Guinea wild.

Der Gewürznelkenbaum war in ältern Zeiten nur allein im Beſitz der holländiſchen Compagnie, die ihn faſt auf allen Inſeln durch Liſt zerſtören lieſs, um andere Nationen von dem Handel mit Gewürznelken abzuhalten. Seit 1627 haben ihn die Holländer auf der kleinen Inſel Amboina und den 3 kleinen nebengelegenen Inſeln Oma, Honimoa und Nuſſalauta, ſo wie auch auf Ternate ordentlich mit vielem Fleiſse und gutem Erfolge angebaut. In den Jahren 1770 und 1772 wurde er aber auch von den Franzoſen, denen es glückte von der Moluccifchen Inſel Gueby junge Pflanzen zu bekommen, auf einigen franzöſiſchen weſtindiſchen Inſeln, Isle de France, Bourbon und Seichelles angepflanzt, wo er gut fortkam und deſſen Anbau recht gut von Statten gieng. Von dieſen genannten Inſeln brachten ihn die Franzoſen auch 1773 nach Cayenne, wo er ebenfalls ſehr gut gedieh, und wo man bald eine anſehnliche Menge Gewürznelken von vortrefflicher Schönheit und Güte erhielt. 1785 befanden ſich im königlichen Garten auf Isle de France mehr als 10000 Gewürznelkenbäume, wovon 2 Drittheile unter die Einwohner beyder Inſeln (und Bourbon) vertheilt wurden. Von 450 jungen Bäumen bekam man etwa 100 Pfund Gewürznelken, und von 130 derſelben noch überdieſs 30 — 40000 Mutternelken. Ein einziger Baum lieferte 6000 Stück. Was eigentlich die Gewürz- und Mutternelken ſind, darüber ſ. m. weiter unten.

Valen-

Valentyn in ſeiner Beſchreibung von Oſtindien erzählt, daſs 1656 in Amboina 120000, in Uliaſſer 60000, in Seitimor 30000 und in Hitu 30000 Bäume von einem gewiſſen *Waraming*, ſind angepflanzt worden.

Beym Anpflanzen ſieht man vorzüglich darauf, daſs die jungen Bäume im Schatten der ältern gezogen werden, damit die ſenkrechten Sonnenſtrahlen ſie nicht austrocknen. Sind dieſe herangewachſen, ſo haut man die alten Bäume weg, damit die jungen ihre Aeſte weit ausbreiten können.

Im 9, 10 oder 12 Jahre pflegen die angebauten Bäume zuerſt ihre Blumen zu öffnen, und ſie geben dann jährlich 4 — 500 Pfund Würznelken. Auf Amboina ſollen ſich alte Bäume befinden, die jährlich 1000 bis 1100 Pfund Nelken liefern.

Man rechnet das Alter dieſes Baums auf 50, 100 bis 150 Jahre.

Es giebt 4 Arten von Vögeln, die zur Vermehrung dieſes Baums ſehr viel beytragen. Nemlich eine Krähe, und eine weiſse Art Taube, der Buceros und Caſuar, die von dem weichen Theile der Frucht ſich nähren.

Blüthezeit: Auguſt.

Die Blumenknöpfe zeigen ſich in Sträuſsern, deren Kelche nach 4 Monaten die Geſtalt der Würznelken annehmen und dann ihre grüne Farbe in eine rothe verändern.

Officinell: Die getrockneten, noch unentwickelten Blumen, welche die Geſtalt kleiner Nägel haben und unter den Namen Caryophilli ſ. Caryophylli aromatici, *Gewürznelken, Kreidenelken, Gewürznägelein*, vorkommen.

Die Gewürznelken ſind alſo nichts anders, als die Kelche mit den Fruchtknoten, wenn die Blüthen ſich noch nicht völlig geöffnet haben. Sie ſind etwa ½ Zoll lang, unten etwas ſchmäler, auf 2 Seiten gewöhnlich platt gedrückt, oben vierſpaltig, mit einem faſt runden, aufſitzenden, leicht abfallenden Knöpfchen, aus der vierblättrigen, noch geſchloſſenen Blumenkrone gebildet, verſehen, und beſitzen eine ſchwarzbraune, und auf dem Bruche, gegen die Mitte zu, rothbraune Farbe.

Die beſten Nelken ſind faſt glatt, voll, gerundet, ſchwer, leicht zerbrechlich, von ſchwarzbrauner Farbe, und laſſen mit den Fingern eine ölichte Feuchtigkeit aus ſich drücken, werden davon beym Stoſsen gewiſſermaſsen glänzend, können ſchwer in ein feines Pulver gebracht werden, haben einen ſtarken angenehmen Geruch und einen ſcharfen Geſchmack, der im Munde lange anhält.

Die franzöſiſchen haben mit den holländiſchen gleiche Güte, nur ſind ſie etwas kleiner und bläſser.

Man ſoll die guten, ächten Gewürznelken aus Gewinnſucht öfters mit ſolchen vermiſchen und verkaufen, aus welchen das Oel in Indien durch eine Deſtillation ſchon abgeſchieden worden iſt, und die man nachher wieder getrocknet hat. Dergleichen laſſen ſich aber nur durch ihre hellere Farbe, Leichtigkeit, runzliche Beſchaffenheit, Mangel der Köpfe, ſchwächern Geruch, weniger ſcharfen Geſchmack, und durch das mangelnde Oel beym Druck zwiſchen den Fingern und beym Stoſsen, denn ſie laſſen ſich leicht pülvern, von den guten unterſcheiden. Es giebt auch ſogar künſtliche Gewürznelken, die man aus ſchwarzem Brode nachgemacht und einige Zeit in einem geiſtigen Nelkenauszuge geweicht hat. Dieſe können aber leicht aus ihrer mehr als gewöhnlichen Gröſse, Ungeſtaltheit und innern Zuſammenhang erkannt werden. Auch die geſtoſsenen Würznelken verfälſcht man häufig entweder mit Nelkenzimmt, oder mit Nelkenpfeffer oder Neuewürze; dieſs läſst ſich am ſicherſten durch Vergleichung mit dem ächten Gewürznelkenpulver erkennen.

Einſammlung: Man ſammlet die Gewürznelken ein, wenn die unaufgebrochnen Blumen roth ſind, und die kleinen Deckblätter an den Blumenſtielen abfallen. Man kehrt ſorgfältig alles Fremde von der Erde weg, um dieſs zu bemerken. Tritt nun die Zeit ein, ſo pflückt oder bricht man mit Haken die ungeöffneten Blumen ab, die ein rothes Anſehen haben. Da die Blumen, ſo wie die Früchte, je näher ſie der Reife kommen, immer mehr an Gewürzhaftem verlieren, ſo iſt dieſs die Urſache, weswegen man ſie noch unentwickelt und grün abpflückt.

Hier-

Hierauf bringt man ſie auf Breter, ſetzt ſie einige Tage dem Rauche aus, wovon ſie ein braunes Anſehen bekommen, und läſst ſie nachher in der Sonne vollends trocknen. Dadurch werden ſie vor dem Verderben geſchützt und hierauf ſicherer verſendet. Bisweilen ſollen ſie aber auch blos mit heiſsem Waſſer abgebrühet und an der Luft getrocknet werden; dadurch verlieren ſie aber ſehr viel von ihrer Güte. Dergleichen auf dieſe Art behandelte Nelken ſind ſehr runzlich, heller von Farbe, ſchmutzig und haben keinen ſo ſtarken Geruch und Geſchmack.

Rumph erzählt, daſs 1692 in Amboina 2,825,000 Pfund Gewürznelken geſammlet worden ſind.

Pflückt man die unentwickelten Blüthen nicht ab, ſo wächſt der Fruchtknoten allmählig gröſser, bis er endlich in einigen Wochen ſeine Vollkommenheit erreicht; da er dann eyrund - länglich, 1 Zoll lang, ohngefähr von der Gröſse unſerer Eicheln, in der Mitte bauchig, an beyden Seiten ſchmal zugehend, an der Spitze, durch die 4 zuſammenlaufenden Kelchzähne, in deren Mitte der Staubweg befindlich, mit einem Nabel verſehen und fein runzlich iſt, und unter einer dunkelbraunen dünnen Bedeckung einen harten, ſchwarzen glänzenden Kern, der durch einen gebogenen Einſchnitt der Länge nach in 2 Theile getheilt iſt, enthält. Dieſe reifen Früchte kommen unter dem Namen der ſogenannten *Mutternelken*, Antophylli, im Handel vor. Sie beſitzen einen minder gewürzhaften Geruch und ſchwächern, doch lieblichern Geſchmack als die Gewürznelken, und ſind bey weitem unkräftiger als jene.

Eine andere Art von Gewürznelken ſind die *Königsnelken*, Caryophylli regii. Sie ſollen nur auf der Inſel Makian angetroffen werden, und ſo ſelten zu finden ſeyn, daſs man daſelbſt nicht mehr als einen oder 2 Bäume geſehen haben will. Sie führen den Namen deswegen, weil ſie wegen ihrer groſsen Seltenheit von den Königen und Fürſten in Indien ungemein geſchätzt wurden. Sie haben die Geſtalt einer kleinen Aehre und ſind bis oben in viele kleine Schuppen vertheilt und zugeſpitzt, und ſtehen an den Enden der Zweige entweder ganz allein, oder mit andern Gewürznelken von der gewöhnlichen Geſtalt

 bey-

beyſammen. An Farbe, Geruch und Geſchmack kommen ſie den gewöhnlichen bey. Man hält ſie für eine Monſtroſität, welche entweder vom Alter der Bäume oder von andern Umſtänden hervor gebracht wird. Bisweilen werden ſie in Naturalienkabinetten und in alten Apotheken unter den pharmaceutiſchen Raritäten gefunden.

Geruch: Iſt, beſonders geſtoſsen, durchdringend, aromatiſch und ſehr angenehm, unſern Gartennelken ähnlich.

Geſchmack: Iſt ſehr ſcharf, brennend gewürzhaft und etwas bitter, beſonders am untern Theil, und ſtärker als bey den Mutternelken.

Chemiſche Beſtandth.: Die vorwaltenden Beſtandtheile ſind das darinliegende Harz und ätheriſche Oel. Durch die Deſtillation mit Waſſer erhält man aus 1 Pfund der beſten 2½ bis 3 Unzen ätheriſches Oel, Oleum Caryophyllorum, nur iſt erforderlich, daſs das übergegangene Waſſer mehrmals auf das Deſtillat zurückgegoſſen und abgezogen werden muſs. Durch das Beſprengen und Einweichen mit Weingeiſt vor der Deſtillation erhält man eben nicht mehr.

Das Gewürznelkenöl ſinkt im Waſſer zu Boden, iſt friſch hellgelblich, wird aber durch das Alter dunkler und bräuner, und beſitzt ganz den Geruch und Geſchmack der Nelken im concentrirten Zuſtande.

Es wird in groſser Menge in Indien und Holland deſtillirt, und wohlfeiler, als man es hier zur Stelle zu bereiten im Stande iſt, verkauft. Da es aber dunkler von Farbe und von einem weit brennendern Geſchmack iſt, als das Oel, das wir elbſt durch die Deſtillation aus dem Nelken erhalten, ſo ſcheint es entweder mit Nelkentinctur oder mit dem geiſtigen Nelkenextract vermiſcht zu ſeyn; oder es ſoll auch häufig mit Copaivbalſam oder dem ätheriſchen Oele deſſelben, mit einer Auflöſung eines feinen Terpentins im Weingeiſt etc. verfälſcht werden.

Der geiſtige Auszug der Nelken ſieht rothbraun aus, und beſitzt einen äuſſerſt brennenden Geſchmack. Eine Unze Nelken giebt gegen 3 Quentl. harzigöligen Extract. Der wäſſerige Auszug hat zwar einen ſchwächern gewürz-

gewürzhaften Geſchmack, aber einen lieblichern Geruch als der geiſtige, und liefert abgeraucht faſt die Hälfte der ausgezogenen Nelken an Extract.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind erwärmend, ſtark reizend und erhitzend, magenſtärkend, fäulniſswidrig etc.

Anwendung: In der Medicin bedient man ſich der Gewürznelken als ein kräftiges Reizmittel zum Zuſatz bey ſchwächern Arzeneyen, um ihre Wirkſamkeit zu erhöhen. Sie werden gebraucht bey Lähmungen, groſser Schwäche, Magenſchwäche etc. beſonders in Pulver. Allein der wohlfeilere Ingwer und die Galgantwurzel leiſten daſſelbe. Das Oel nützt man, auf Baumwolle getröpfelt und in den hohlen Zahn gelegt, zur Stillung der Zahnſchmerzen und auch gegen den Beinfraſs; die Mutternelken ſind theurer und als Arzneymittel auch völlig entbehrlich.

Hingegen werden die Gewürznelken häufiger in der Haushaltung zur Würze der Speiſen bey allerley Saucen, zum Einmachen der Kirſchen, Gurken, Pflaumen, Wallnüſſe und verſchiedener anderer Früchte, zur Bereitung wohlſchmeckender Liqueure, zur Würzung des Kirſchweins, der Choccolade, als Räuchermittel etc. gebraucht; auch ſetzt man ſie bisweilen in geringer Menge dem Thee hinzu, um ſelbigem einen lieblichen Geſchmack zu geben.

Nach *Rumph* ſetzen die Einwohner der Mollucciſchen Inſeln die Nelken zu dem Arak, welcher alsdann ein ungeſundes Getränke giebt, das die heftigſten Kopfſchmerzen verurſacht und das Geſicht verdunkelt. Dieſs ſoll auch denjenigen Perſonen widerfahren, welche die Nelken mit unter den Schnupftabak, des Wohlgeruchs wegen, miſchen. Die Araber ſetzen ſie ihrem Caffee hinzu.

Zu Batavia und an andern Orten macht man die reifen Früchte, die einen wenig herbſäuerlichen Geſchmack haben, mit Zucker ein, nachdem ſie vorher gekocht, auch wohl noch durchſtochen worden ſind. Man ſetzt ſie ſo beym Thee auf. Sie werden auch reif mit Salz gegeſſen, oder unreif, wie Oliven, mit Salz eingemacht.

Die Gewürznelken waren ſchon vor dem 11. Jahrhundert bekannt.

Präparate: Jetzt giebt es auſſer dem *Pulver* blos noch das *deſtillirte Oel*, Pulvis et Oleum Caryophyllorum; ehedem gab es auch eine *Eſſenz*, ein *Waſſer* und einen *Syrup*; Eſſentia, Aqua et Syrupus Caryophyllorum, auch nahm man die Nelken unter viele innerliche und äuſſerliche Arzeneyen.

Abbildungen: *Rumph.* amb. 2. p. 1. t. 1. 2. 3. *Sonner.* it. N. Guin. t. 119. *Blackw.* Herb. t. 338. *Lamark.* ill. t. 417. *Zorn.* Ic. pl. t. 315. *Houttyn* natuurlike Hiſtoire V. 2. P. 3. p. 44. t. 12. f. 1. *Gärtner* de ſem. pl. t. 33. f. 2. *Steins* Handb. der N. G. f. 107. Handb. der pharm. Bot. Bl. XLVII. f. 241.

CCLVI. Myrtus. Myrte.

Kelch einblättrig, fünfſpaltig, ſpitzig, aufrecht, oberhalb befindlich, inwendig ein etwas haariger Ring befindlich, bleibend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter eyförmig, ungetheilt, groſs; Staubfäden ſehr viele, haarförmig, ſo lang als Blumenkrone; Staubbeutel rundlich, klein; Fruchtknoten unten; Griffel einfach, fadenförmig; Narbe ſtumpf; Beere eyförmig, mit Kelch genabelt, zwey- oder dreyfächerig, vielſaamig; Saame nierenförmig.

Alle Arten der Myrte, ſo wie auch des Jambuſenbaums, ſind gewürzhaft und magenſtärkend. Von beyden Gatt. giebt es in heiſsen Ländern eine groſse Menge von Arten.

572. *Myrtus communis* L.

Die gemeine Myrte, Gerbemyrte.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 617. 1.)

Blätter gegenüberſtehend, geſtielt, eyförmig, ſpitzig, glatt, dunkelgrün, oben glänzend, immergrün; Blumen weiſs oder röthlich, einzeln, geſtielt, von 2 Deckblättern umgeben, an den Seiten und Blattwinkeln der Zweige. Sie ändert ſehr in der Gröſse und der Geſtalt der Blätter ab.

α. roma-

α. romana. Blätter eyförmig; Blumenſtiele länger.

β. boëtica. Blätter eyförmig-lanzettförmig, gedrängt ſtehend.

γ. luſitanica. Blätter lanzettförmig -- eyförmig, ſpitzig.

δ. belgica. Blätter lanzettförmig, langgeſpitzt.

Die Myrte wächſt ſtrauchartig, aber auch baumartig, beſonders durch gehörige Kultur, wird ohngefähr 20 Fuſs hoch und hat eine röthliche Rinde. Am Cap erreicht ſie die Höhe eines Baums, bekommt aber keinen dicken, ſteifen und aſtreichen Stamm.

Wohnort: Sie wächſt in Südeuropa, beſonders in Frankreich und Italien häufig.

Bey uns wird ſie wegen ihrer ſchönen Blätter und Blumen häufig in Töpfen gezogen und des Winters ins Gewächshaus geſtellt.

Blüthezeit: Julius und Auguſt.

Officinell: Ehedem die *Blätter* und *Beeren*, Folia et Baccae Myrti.

Die Beeren ſind ſchwarzblau und erbſenähnlich. Bey uns werden ſie nicht reif, deswegen lieſs man ſie ehedem aus Frankreich, Spanien und Italien kommen. Man trocknet ſie an der Sonne, wodurch ſie ganz runzlich und unſcheinbar werden.

Geruch: Die friſchen Blätter riechen ſehr angenehm, ſtark gewürzhaft, beſonders beym Reiben, durchs Trocknen geht aber der Geruch gröſstentheils verlohren. Die Beeren riechen ebenfalls angenehm.

Geſchmack: Der Blätter iſt bitter aromatiſch und etwas zuſammenziehend, und der Beeren zuſammenziehend bitterlich.

Arzneyl. Kräfte: Blätter und Beeren ſind gelinde zuſammenziehend und magenſtärkend.

Anwendung: Blätter und Beeren brauchte man ſonſt gegen langwierige Durchfälle, den weiſsen Fluſs, und vorzüglich gegen Mundfäule, und wackelnde Zähne unter das Gurgelwaſſer, wo ſie auch gute Wirkung leiſten ſollen. Die Beeren mit Wein übergoſſen, ſind ein ſehr gutes magenſtärkendes und die Verdauung beförderndes Mit-

Mittel. Bey den Alten vertreten ſie die Stelle des Pfeffers, und die Römer zogen aus ihnen ein Getränke, welches ſie Vinum myrteum oder Myrtites nannten. Aus den Blättern und Blumen wurde ſonſt ein wohlriechendes Waſſer deſtillirt.

Die Alten bedienten ſich der Myrte zum Symbol der Liebe.

Präparate: Ehedem ein *Oel*, Oleum myrtinum, und einen *Syrup*, Syrupus myrtinus, und die Blätter nahm man zu verſchiedenen Pflaſtern, Salben, Umſchlägen etc.

Abbildungen: *Duham*. arb. ed. nov. t 43. *Zorn* Ic. pl. t. 196. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XL. f. 215. *α*. *Miller* dict. t. 184. f. 1. *β*. *Blackw*. Herb. t. 114. *γ*. *Cluſ*. hiſt. 1. p. 66. t. 1.

573. *Myrtus caryophyllata* L.

Calyptranthes caryophyllata Perſ. *)

Die Nägeleinartige Myrte, Nelkenmyrte, Nelkencaſſie, Nelkenzimmt.

(*Lin*. Syſt. veg. ed. XIV. 617. 13.)

Blätter kurz geſtielt, verkehrt-eyförmig, ganz ungetheilt, ſtumpf, nicht punktirt, lederartig, glänzendgrün, mit Adern durchzogen; Blumenſtiele rispenartig, dreyſpaltig-vielblüthig, an den Enden der Zweige; Blüthen klein; Kelche glattrandig, ungetheilt; Beere ohngefähr ſo groſs wie eine Erbſe, röthlichweiſs, ſieben- bis achtſaamig.

Dieſer

*) *Swarz* und *Perſoon* haben eine Gatt. *Calyptranthes* aufgeſtellt, wohin die eben genannte Art gebracht worden iſt. Die Gattungskennzeichen ſind folgende: Kelch einblättrig, glockenförmig, abgeſtutzt, oberhalb befindlich, vor der Oeffnung der Blume mit einem mützenförmigen Deckel verſehen, abfallend; Blumenkrone fehlend; Staubbeutel zweyknöpfig; Fruchtknoten unten; Narbe einfach; Beere einfächerig, ein- bis vierſaamig, mit Kelch gekrönt.

Dieſer Baum, der im Alter eine beträchtliche Höhe und Dicke erreicht, und ein ſehr ſchönes Anſehen hat, wächſt langſam und blüht des Jahrs zweymal. Der Stamm iſt aufrecht und macht immer in der Höhe einen ſchönen, dichten, pyramidenförmigen Gipfel. Die jungen Bäume beſitzen eine braune Rinde, die nachher grau und bey den alten ganz weiſs wird. Die jüngern Zweige ſind ſpitz viereckig. Das Holz iſt roth, hart, ſchwer und gut zu poliren.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt urſprünglich auf der Inſel Ceylon und Cuba wild: man findet ihn aber auch in Jamaika, Braſilien, und jetzt ſehr häufig auf der Inſel Martinique, Guadeloupe und Grenada.

Officinell: Seine Rinde iſt unter dem Namen Cortex caryophyllata ſ. Caſſia caryophyllata, *Nelkenrinde*, *Nägeleinrinde*, *Nelkenzimmt*, in den Apotheken bekannt.

Sie iſt dünne, wenig gerollt, leicht zerbrechlich, von rothbrauner Roſtfarbe und äuſserlich etwas heller.

Wir erhalten ſie in Bündeln, die in Körbe oder Kiſten, mit Palmblättern ausgelegt, gepackt ſind, aus Braſilien, Neu-Spanien, Jamaika und Madagascar.

Ehedem war auch die *Saamennuſs*, Nux caryphyllata, officinell. Sie hat die Gröſse eines Gallapfels, iſt kaſtanienbraun und von einem etwas gewürznelkenartigen Geruch und Geſchmack.

Einige haben auch die ſogenannten *Zimmtblumen* oder *Caſſienblumen*, Flores Caſſiae, von dieſem Baume hergeleitet. M. vergl. hierüber Laurus Cinnamomum im II. Th. IX. Kl. 1 Ordn. S. 216.

Geruch: Iſt gewürznelkenartig, ſo wie überhaupt in allen Theilen dieſes Baums.

Geſchmack: Iſt etwas bitterlich gewürzhaft.

Chemiſche Beſtandth.: Durch die Deſtillation erhält man aus der Rinde nur höchſt wenig ätheriſches Oel, welches Aehnlichkeit mit dem Gewürznelkenöle hat.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind reizend, erhitzend und magenſtärkend.

Anwen-

Anwendung: Bey Magenschwäche; überhaupt wird sie auf die Art wie die Gewürznelken benutzt. Die Blätter und Beeren, die einen gewürzhaften Geruch und Geschmack haben, werden von den dasigen Einwohnern zum Würzen der Speisen angewendet.

Abbildungen: *Pluken.* alm. 188. t. 155. f. 3. *Jacqu.* obs. 2. p. 1. t. 25. Ejusd. Amer. Ed. pict. t. 76.

574. *Myrtus Pimenta* L.

Die Pfefferartige Myrte, Jamaikanische Myrte, Gewürzmyrte, Jamaikanischer oder westindischer Pfeffer, Nelkenpfeffer.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 617. 14.)

Blätter abwechselnd, länglich, ganz ungetheilt, zugespitzt, Blüthen weiss, in Trauben an den Seiten und Enden der Zweige stehend, Blumenkrone vier- bis fünfblättrig, Beere rund, glatt, schwarz, zweysaamig.

Wohnort: Dieser hohe, gewürzhafte Baum wächst in Amerika, besonders in Mexiko und Jamaika in allen Holzländern der Nordseite dieser Insel und in Ostindien.

Er wird auch mit Fleiss angebaut und sorgfältig zu Alleen angepflanzt.

Officinell: Die unreifen, getrockneten Beeren sind unter dem Namen Semen Amomi, *Englisches Gewürz, Allerley Gewürz, Amömlein, Nelkenpfeffer, Wunderpfeffer,* oder auch Piper Jamaicense, Pimenta, *Jamaikanischer Pfeffer*, bekannt.

Sie sind rund, runzlich, dunkelbraun, etwas grösser als der Pfeffer und haben eine nabelähnliche Vertiefung.

Sobald die Beeren von gehöriger Grösse sind, und kurz zuvor ehe sie ganz reif werden, beschäftigen sich eine Menge Hände damit, sie zu pflücken. Dann trocknet man sie oben auf den platten Dächern, oder sonst auf Papier, wodurch sie runzlich werden, und ihre grüne Farbe in eine braune verwandeln. Hierauf verpackt man sie in Säcke von 100 Pfund am Gewicht und bringt sie so auf den europäischen Markt. Wir erhalten sie aus Jamaika.

Nach

Nach der Reife verlieren sie viel von ihrem Gewürzhaften und sind daher weniger kräftig.

Seit einigen Jahren kommt ein Gewürz im Handel vor, welches den Namen *grosses Englisches Gewürz* führt. Im äussern Ansehen ist es jenem ähnlich und wird auch öfters dafür verkauft oder damit vermengt. Die Beeren sind aber weniger runzlich, etwas bleicher von Farbe, und die meisten fast noch einmal so gross, als jene, weniger gewürzhaft, fast unangenehm im Geschmack und sollen bey dem Gebrauch als Würze an den Speisen Betäubung verursachen. Nach *Hagen* kommt dieses Gewürz unter dem Namen *Tabaskapfeffer* aus dem spanischen Amerika. *Willdenow* schreibt in seinem Handbuche zum Selbststudium der Botanik etc.: Vor Kurzem fand man das Englische Gewürz mit den giftigen *Kokelskörnern*, Semina Cocculi, vermischt bey den Kaufleuten. Man muss sich daher bey dessen Ankauf wohl in Acht nehmen. Ob letztere mit dem grossen Englischen Gewürz einerley sind, ist noch nicht entschieden.

Geruch und *Geschmack*: Ist gewürzhaft, vermischt Zimmt-, Nelken- und Pfefferartig.

Chemische Bestandth.: Durch die Destillation mit Wasser erhält man aus 16 Unzen an 2 Loth Oel, oft auch ungleich weniger. Im Geruch und Geschmack kommt es dem Gewürznelkenöle sehr nahe und mag diesem nicht selten untergeschoben werden. Im Wasser sinkt es zu Boden.

Arzneyl. Kräfte: Sehr erhitzend, Magen stärkend und Blähung treibend.

Anwendung: Der Gebrauch davon in der Medicin ist wie bey den Gewürznelken. Man kann sich desselben gepülvert und im geistigen Auszuge bedienen, auch das davon abgezogene gewürzhafte Wasser und Oel benutzen.

In der Haushaltung wird sie zur Würze der Speisen verwendet.

Präparate: Das *destillirte Oel*, Oleum Amomi. Auch nahm man sie zu verschiedenen Präparaten.

Anwen-

Anwendung: *Pluken.* alm. 88. t. 155. f. 4. *Sloan.* Jam. 2. t. 191. f. 1. *Blackw.* Herb. t. 355. *Zorn* Ic. pl. t. 583. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XL. f. 214.

CCLVII. Punica. Granate.

Kelch einblättrig, glockenförmig, fünfſpaltig, ſpitzig, gefärbt, oberhalb befindlich, bleibend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter rundlich, aufrecht-abſtehend; Staubfäden mehr als 20, haarförmig, kürzer als Kelch; Staubbeutel länglich; Griffel einfach, ſo lang als Staubfäden; Narbe kopfförmig; Fruchtknoten unten; Kernfrucht faſt kugelrund, groſs; mit Kelch gekrönt, vielfächerig, vielſaamig; Saame eckig, ſaftig.

575. *Punica Granatum* L.

Die gemeine Granate, Granatbaum, Granatapfelbaum, Apfelgranate, Margrantenbaum.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 618. 1.)

Stamm baumartig, rauh; Blätter kurzgeſtielt, gegenüberſtehend, und abwechſelnd, lanzettförmig und länglich, ganz ungetheilt, wellenförmig, hellgrün, glatt, glänzend, immergrün; Blüthen brennend hochroth, einzeln, ſelten zu 2 beyſammen ſtehend, kurzgeſtielt, an den Enden der Zweige zwiſchen den Blättern; Kernfrucht rund, von verſchiedener Gröſse, bis zu einer Pomeranze, auswendig roth, inwendig gelb; Kerne purpurblau, in ein dünnes Häutchen eingeſchloſſen.

Es kommt auch eine Variet. mit weiſsen Blüthen vor, und von der Frucht giebt es durch die Kultur mehrere Abänderungen, ſo wie bey unſern Obſtarten.

Wild wächſt er auch ſtrauchartig, kultivirt aber mehr baumartig und wird 16 — 18 Fuſs hoch.

Wohnort: Dieſer ſchöne Baum wächſt in Portugal, Spanien, Italien, der Schweiz, Oeſterreich und in andern Ländern des ſüdlichen Europa, ferner im nördlichen Aſien und Afrika und auf den Antillen, an Feldern und Mauern, beſonders aber auf Kreideboden.

Die

Die Römer ſollen den Granatbaum während der puniſchen Kriege zuerſt von Afrika nach Italien gebracht haben, daher der Name Punica. In mehreren warmen Ländern wird er ordentlich angebaut.

Man zieht ihn auch wegen ſeiner ſchönen Blumen überall in Deutſchland in Kübeln und überwintert ihn in Gewächshäuſern, wo er aber gewöhnlich gefüllte Blüthen bringt.

Fortpflanzung: Dieſe kann durch Ableger, Wurzelausläufer und auch durch Saamen geſchehen.

Blüthezeit: Julius und Auguſt. Bey uns trägt er keine Früchte.

Officinell: Die *gefüllten Blumen* ſind in den Apotheken unter dem Namen Flores Balauſtiorum, *Granatblüthen*, die *Schaale der Frucht* unter der Benennung Cortex Malicorii ſ. Pſidii ſ. Granatorum, *Granatäpfelſchaalen*, und der *Saamen*, Semen Granatorum, vorhanden.

Die friſchen Schaalen ſind braunroth, inwendig gelb, lederartig und zähe, und die im Handel vorkommenden trocknen, hart, öfters zerbrochen, gebogen, runzlich, etwas durchſcheinend, Linien dick, äuſserlich rothbraun und innerlich gelblich ausſehend.

Die Saamen haben eine längliche, eckige Form.

Geruch: Die Schaalen, ſo wie die getrockneten Blüthen, ſind geruchlos.

Geſchmack: Der Schaalen und Blüthen bitter, zuſammenziehend. Das Fleiſch der Früchte, wenn es reif iſt, beſitzt einen angenehmen ſäuerlichen Geſchmack.

Chemiſche Beſtandth.: Schaalen und Blüthen enthalten viel adſtringirenden Stoff. Erſtere geben weit weniger geiſtigen als wäſſerigen Extract. Die Blumenblätter färben den Speichel, wenn ſie einige Zeit gekauet werden, violet.

Arzneyl. Kräfte: Der Schaalen ſind ſehr, und der Blüthen etwas gelinder zuſammenziehend. Die Saamen ſollen ähnliche Kräfte haben.

Anwen-

Anwendung: Dieſe Dinge gehören jetzt zu den überflüſſigen Arzneymitteln. In frühern Zeiten brauchte man vorzüglich die Rinde zu Gurgeltränken, bey Hals- und Mundgeſchwüren, wackelnden Zähnen, Durchfällen, Wechſelfiebern, Blutflüſſen etc. An mehreren Orten werden die Blüthen häufig gegen Zahnſchmerzen benutzt.

Die reife Frucht, von der es eine ſaure und ſüſse giebt, wird genoſſen. Sie dient ihres Saftes wegen zur Kühlung und Stärkung, welche man deswegen auspreſst und im Getränke genieſst, auch läſst ſich daraus durch die Gährung Granatapfelwein bereiten.

Präparate: Ehedem wurde aus den Blüthen eine *Conſerve*, Conſerva Balauſtiorum, verfertiget, und man nahm ſie auch noch, ſo wie die Schaale, zu mehreren arzneylichen Zuſammenſetzungen.

Aus den friſchen Kernen bereitete man einen ſäuerlichen, ſehr gelinde zuſammenziehenden granatrothen Saft, welcher, mit Zucker aufgekocht, einen Syrup gab, der vorzüglich als ein ſehr gelind zuſammenziehendes Mittel in Ruhren empfohlen wurde.

Abbildungen: *Trew.* chret. t. 71. 72. *Blackw.* Herb. t. 97. 145. *Lamark* ill. t. 415. *Rumph.* amb. 2. t. 24. f. 1. *Zorn* Ic. pl. t. 270. *Schkuhr's* bot. Handb. t. 131. Handb. der pharm. Bot. Bl. XL. f. 216.

CCLVIII. *Amygdalus. Mandel.*

Kelch einblättrig, röhrig, fünfſpaltig, unterhalb befindlich, abfallend, Einſchnitte abſtehend, ſtumpf; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter länglich-eyförmig, ſtumpf, vertieft; Staubfäden 30, fadenförmig, aufrecht, halb ſo lang als Blumenkrone; Staubbeutel einfach; obere Fruchtknoten rundlich, fein behaart; Griffel einfach, ſo lang als Staubfäden; Narbe kopfförmig; Steinfrucht rundlich, wollig, groſs, mit einer Längenfurche, bey der Mandel lederartig und trocken, bey der Pfirſche weich; Nuſs eyförmig, zuſammengedrückt, ſpitzig, mit löcherartigen Vertief-

Vertiefungen und auf beyden Seiten mit hervorragenden Nähten.

Die baumartigen ſtarken Arten und Varietäten dieſer Gatt., blühen im März und die zärtern im April und ſpäter.

Amygdalus Perſica L. hat man wegen der Steinfrucht zu einer eigenen Gatt., *Perſica*, *Pfirſchbaum*, erhoben, und folgende Gattungskennzeichen angegeben: Kelch einblättrig, oberhalb befindlich, glockenförmig, fünfſpaltig, abfallend; Blumenkrone fünfblättrig; Staubfäden 20 oder ſehr viele; Steinfrucht eyförmig oder rundlich, fleiſchig, ſaftig, auf einer Seite einfurchig, bey ihrer Reife nicht von einander ſtehend, einſaamig; Nuſs eyförmig, oben lang zugeſpitzt, auf beyden Seiten mit etwas hervorragenden Nähten und vielen Grübchen und Furchen netzförmig gezeichnet.

576. *Amygdalus Perſica* L.

Perſica vulgaris Mill.

Die Perſiſche Mandel, gemeine Pfirſichbaum, Pfirſchenbaum, Pfirſchmandelbaum.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 619. 1.)

Aeſte abſtehend; Blätter abwechſelnd, lanzettförmig, lang zugeſpitzt, geſägt, glatt; alle Sägezähne ſpitzig, kurz, gleich; Blüthen röthlich oder fleiſchfarbig, einzeln, auch paarweiſe ſitzend; Steinfrucht ſaftig, rothgelb, meiſtentheils wollig, ſelten glatt.

Die Blätter kommen aus der auf der Spitze befindlichen Knoſpe und nicht unterhalb der Blumen hervor, und die Blüthen ſind nur hauptſächlich an den letztjährigen Zweigen und Trieben ungeſtielt. Die eingekrümmten Staubfäden dienen nach *Sprengel*, den Kelchſaft vor Regen zu ſchützen, ſo auch bey mehreren roſenartigen Gewächſen.

Dieſer Baum dauert 10—12 Jahre und wird 16—20 Fuſs hoch.

Durch die Kultur ſind ſehr viele Abänderungen entſtanden, die ſich in der Gröſse, Farbe und Geſchmack der

der Früchte unterscheiden. Man hat ihnen gewöhnlich französische Namen gegeben. Bey vielen findet folgende Eintheilung der Pfirschen Statt: I. Die Pfirschen haben einen Stein, der sich vom Fleische ablöst, sind 1. gefärbt mit schmelzendem oder mit festem Fleisch, 2. ungefärbt mit schmelzendem oder mit hartem Fleisch. II. Sie haben einen Stein, der am Fleische angewachsen ist, 1. gefärbte und 2. ungefärbte. Man theilt sie auch ein in rauhe und glatte; jene werden schlechtweg Pfirschen und diese Nusspfirschen genannt.

Folgende Abänderungen werden am meisten geschätzt und gezogen:

A. *Deren Stein sich vom Fleische ablöst.*

a. *Gefärbte mit schmelzendem Fleisch.*

1. Genueser Pfirsche, 2. grosse Prinzessinpfirsche, 3. rothe Magdalene, 4. doppelte Montagne, 5. Edelpfirsche, 6. Burdiner, 7. Kanzlerpfirsche, 8. Maltheserpfirsche, 9. frühe Purpurpfirsche, 10. Venuspfirsche, 11. König Georgpfirsche, 12. Sanftfärbige, 13. Fromentinerpfirsche, 14. rothe Frühpfirsche, 15. Safranpfirsche, 16. frühe Peruvianerin, 17. grosse Blutpfirsche.

b. *Gefärbte mit festem Fleisch.*

1. Wunderschöne, 2. kleine Lieblingspfirsche, 3. Persische Pfirsche, 4. Portugisische Pfirsche, 5. schöne von Vitry, 6. wollige Nivette.

c. *Ungefärbte mit schmelzendem Fleisch.*

Weisse Frühpfirsche.

d. *Ungefärbte mit hartem Fleisch.*

Pfirsche mit gefüllter Blüthe. Diese schöne Var. trägt gleichwohl Früchte. Sie muss allezeit auf die Muschelpflaume okulirt werden.

B. *Deren Stein am Fleisch angewachsen.*

a. *Gefärbte.*

Monströser Härtling.

b. *Ungefärbte.*

1. Grosse Charlestowner Ananaspfirsche, 2. kleine Charlestowner Ananaspfirsche.

Die *Zwergpfirsche*, *Persica africana* oder *nana*, ist 2 — 3 Fuss hoch, dünnzweigig, von sonderbarem Ansehen und kleinen unschmackhaften Früchten. Sie wird bisweilen in Töpfen auf die Tafel gesetzt.

Eine ausführliche Beschreibung der Abänderungen der Pfirschen und ihrer mancherley Namen findet man in: *Abercrom-*

crombie s vollſtändiger Anleitung zur Erziehung und Wartung aller in Deutſchland im Freyen zu ziehenden Obſt- und Fruchtbäume etc. überſ. von *Lueder*. S. 204 — 222. — *Nemnichs* Polyglotten-Lexikon der Naturgeſchichte. I Bd. S. 247. Hier sind alle fremde Namen angegeben. *Siklers* deutſcher Obſtgärtner. IV. IX — XIV.

Wohnort: Für das Vaterland dieſes Baums wird Perſien angegeben.

Plinius glaubt, daſs der Pfirſchbaum zuerſt aus Perſien nach dem ſüdlichen Europa verpflanzt worden ſey; *Theophraſt* hingegen, daſs er aus Perſien zuerſt nach Rhodus und Aegypten, und von da nach Griechenland gekommen ſey.

Jetzt wird er, nebſt vielen Abänderungen wegen ſeiner ſehr edlen Früchte, überall in unſern Gärten angepflanzt. Er iſt ſehr zärtlich, und verlangt daher einen geſchützten Standort, z. B. an Mauern und Wänden. In ſtrengen Wintern erfriert er aber leicht.

Er kam von Frankreich nach Deutſchland, und war auch dort ehedem noch ſelten, ſo daſs ein einziger Beſitzer eines kleinen Stück Landes jährlich 30000 Livres aus den Früchten löſen konnte.

Der ſchnelle Wuchs dieſes Baums, beſonders zu Bekleidungen, ſeine Blüthe, ſeine Frucht, empfehlen ihn, nur iſt er ſehr zärtlich; doch hat er ſich immer mehr und mehr an das nördliche Klima gewöhnt. Der Anblick des blühenden, belaubten und reifenden Baumes gehört zu den ſchönſten des Gewächsreichs. Er trägt früher als alle andere Obſtarten, ſchon im 2 und 3 Jahre nach der Verſetzung. Aber nur unter beſondern Begünſtigungen des Bodens, der Lage, des Abſatzes, dürfte die Kultur der Pfirſchen im Groſsen von Vortheil ſeyn.

Kalm fand die Pfirſchen bey Philadelphia ſo häufig angebaut, daſs man den Vorrath nicht zu verkaufen wuſste. Die Erde unter den Bäumen lag ganz voll Pfirſchen und jeder Fremde konnte nach Belieben eſſen, auch wurden viele den Schweinen vorgeworfen. Doch ſchnitt man auch das Fleiſch in 4 Theile, reihete ſie an Fäden und trocknete ſie an Sonne und Luft, oder beſſer, man lieſs ſie auf Drahtgittern erſt etwas abtrocknen, ſchob ſie dann eine kurze Zeit in den Backofen, brachte ſie wieder an die Luft, und wechſelte mit dieſem Verfahren bis ſie gehörig trocken waren. Die Pfirſchbäume waren von europäiſchen angepflanzt und ſie brauchten nicht mehr Pflege, als Birn- und Aepfelbäume in Schweden. Doch meinte *Bartram*, die Pfirſchen wüchſen in dem gröſsten Theile von Amerika wild, was auch die Franzoſen in Anſehung der

Gegend um den Missisippi bestätigten. In Florida und Canada wird der Pfirschbaum von manchen auch für eine einheimische Art gehalten. Er wird in den Gärten vom südlichen China gezogen und von da kam er auch nach Cochinchina. Die Frucht ist aber klein und nicht so schmackhaft als in Portugal.

Um die Pfirschen, so wie auch Apricosen etc., besser zur Reife zu bringen, pflanzt man sie an die südlichen Mauern oder zieht gar Plankenreihen für sie in Gärten. In England benutzt man auch wohl alle 4 Seiten steinerner Gebäude und bepflanzt jede Seite mit der schicklichsten Art.

Fortpflanzung: Diese geschieht durch Saamen, die besondern Abänderungen werden aber durch Pfropfen und Okuliren auf Pflaumenstämme, die schon in ihrem 1. oder 2. Sommer dazu geschikt sind, vermehrt; desgleichen auf Mandel- Aprikosen- und Pfirschstämme.

Blüthezeit: März bis Mai vor dem Ausbruch der Blätter.

Fruchtreife: Von der Mitte des Juli bis Ende Septembers, nach der Verschiedenheit der Arten.

Officinell: Die *Blätter*, *Blumen* mit den Kelchen und die *Kerne* der Frucht, Folia, Flores et Nuclei Persicorum, waren ehedem in den Apotheken gebräuchlich.

Die Kerne sind ganz platt, mit einem braunen Häutchen) überzogen und kommen mit den bittern Mandeln überein.

Das aus der Rinde des Pfirschbaums fliessende Gummi Persicae, ist von dem, welches die Kirschbäume u. a. m. geben, nicht verschieden.

Geschmack: Die frischen Blätter und Blüthen haben den bittern Mandelgeschmack und den gleichen Geruch. Die Kerne schmecken angenehm bitter.

Arzneyl. Kräfte: Der Blüthen und Blätter sind purgirend, harntreibend und wurmwidrig.

Die kleinen bittern Kerne sind den Eichhörnchen etc. tödlich.

Die Frucht, Pfirsche, Persica mala, ist ein kühlendes Nahrungsmittel roh und gekocht.

Anwendung: Als Arzneymittel wird von dem Pfirschbaume jetzt nichts mehr angewendet. Ein Aufguss der

Blü-

Blüthen und Blätter, so wie auch der Blüthensyrup, wurden besonders bey Kindern wider die Würmer gebraucht. In Neu-Jersey nützte man die Rinde dieses Baums, besonders die gelbe an der Wurzel, in einem eingekochten Absud gegen kalte Fieber. Das Mittel ist stark zusammenziehend, fast wie Alaun.

Einige trinken den schwachen Aufguss von den Blättern statt des chinesischen Thees und sie theilen der Milch, wenn sie damit gekocht werden, so wie die Kirschlorbeerblätter einen Mandelgeschmack mit. Es sollen aber diese Blätter eben so schädlich seyn, als wie die vom Kirschlorbeer. Bey Kindern verursachen sie Brechen und bey Erwachsenen Purgiren.

Die saftigen Früchte werden bloss roh gegessen; die festen braucht man auch zum Kompot, Backwerk, Einmachen, besonders wenn sie noch nicht ganz reif sind, mit Zucker, Essig, Branntwein, und zum Trocknen. In Frankreich werden einige Arten in Essig, so wie die Essiggurken eingelegt. Nach *Feuillée* verwahrt man sie in Buenos Ayres auf den Winter, dass man die Haut abzieht, das Fleisch in dünne Scheiben schneidet, es bis zu einem gewissen Grade trocknet, die Scheiben übereinander legt, stark zusammenbindet und in Körbe packt. Sollen nun die Pfirschen genossen werden, so löset man das Band, hackt die Scheiben klein, kocht sie mit etwas Wasser, Wein und Zucker zu einer Kompotte, die einen pikanten und dabey sehr angenehmen Geschmack hat. In Neu-England in Amerika, wo sie in grosser Menge wachsen, verfertigen aus denselben die Einwohner einen sehr guten geistigen Most. In Pensilvanien macht man aus ihnen Branntwein für Taglöhner und minder ekle Personen. Man schneidet das Fleisch entzwey, legt sie in ein Gefäss, worin sie etwas zusammenfaulen, und brennt nach 3 — 4 Wochen Branntwein daraus, den man noch einmal rektificirt. Am Cap werden die Pfirschen nicht so gut, als in Europa, man trocknet sie häufig mit und ohne Kern. Bey uns presst man auch aus ihnen den Saft aus, vermischt ihn mit Zucker und rothem Wein; dieser treffliche Trank wird *Leppell* genannt.

Der zu häufige Genuss der Pfirschen soll bey schwäch-

lichen Perſonen Blähungen, Durchfälle und andere dergleichen Beſchwerden hervorbringen.

Der über die Kerne der Frucht abgezogene Branntwein, iſt der beliebte Perſico. Sie geben ein gutes Oel und man bereitet daraus auch eine Emulſion.

Präparate: Ehedem bereitete man aus den Blättern und Blüthen *deſtill. Waſſer*, *Syrup* und *Conſerve*, Aqua, Syrupus et Conſerva Fol. et Florum Perſicae, und aus den Kernen *ausgepreſstes Oel*, Oleum expreſ. Nucleor. Perſicae, und nahm ſie auch zu verſchiedenen Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 101. *Zorn.* Ic. pl. t. 282. *Kerner* ökon. Pfl. I. Pl. 101.

577. *Amygdalus Perſica β. Nuciperſica*, *Perſica Nuciperſica Bank.*

Der Nuſspfirſichbaum, *glatte Pfirſche*, *Nektarine*.

Nach Linné und den meiſten andern iſt es bloſs eine Var. der vorhergehenden Art.

Blätter lanzettförmig, lang zugeſpitzt, mit einfachen ſägeartigen Zähnen; Blumen roth, einzeln, aufſitzend; Steinfrucht glatt.

Es giebt folgende Abänderungen davon:

A. *Deren Stein ſich vom Fleiſch ablöſet.*

a. *Gefärbte mit ſchmelzendem Fleiſch.*

1. Kleine frühe Violette, 2. groſse rothe nackende Frühpfirſche.

b. *Gefärbte mit hartem Fleiſch.*

Newingtons Nektarine.

B. *Deren Stein am Fleiſch angewachſen.*

a. *Gefärbte mit hartem Fleiſch.*

Violette Brägnon.

b. *Gefärbte mit weichem Fleiſch.*

1. Goldnektarine. 2. Weiſse Nektarine.

Wohn-

Wohnort: Das Vaterland ſoll ebenfalls Perſien ſeyn.

Dieſe Pſirſche wird mit ihren Abänderungen auch bei uns in Gärten gezogen.

Blüthezeit: April und Mai, vor dem Ausbruch der Blätter.

Fruchtreife: Auguſt bis October, nach der Verſchiedenheit der Abänderungen.

Anwendung: Alles wie bey der vorhergehenden Art.

578. *Amygdalus communis L.*

Der gemeine Mandelbaum, Milchmandelbaum.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 619. 2.)

Aeſte etwas abſtehend; Blätter zerſtreut, ey-lanzettförmig, langzugeſpitzt, fein geſägt, geſtielt, auf beyden Seiten glatt, über und unter den Blumen ſtehend; untere Sägezähne, ſo wie auch die Blattſtiele oben drüſig; Blüthen blaſsroth oder röthlichweiſs, ſtiellos, gepaart; Blumenblätter ausgerandet, gröſser als Kelch; Steinfrucht trocken, lederartig, wollig, eyförmig, gegen die Baſis breiter, aufſpringend; Nuſs gelbbräunlich, glatt, doch mit vielen Löchern und an beyden Seiten mit einem Rande verſehen, dick- oder dünnſchalig, hart oder zerbrechlich; Kern platt, ſpitzig-eyförmig, inwendig weiſs, auswendig mit einer braungelben, gefurchten, mit gelbem Staube beſtreuten Haut überzogen, an ihrer Spitze einen herzförmigen Keim habend und leicht in 2 Hälften theilbar.

Ein mittelmäſsiger Baum, der groſse Aehnlichkeit mit dem Pfirſichbaum, aber einen ſtärkern Wuchs, glattere und dickere Blätter hat. Seine Blüthe iſt ungemein ſchön.

Varietäten ſind folgende:

β. *hybrida.* Steinfrucht etwas fleiſchig, bitter; Nuſs faſt glatt.

γ. *amara.* (*Amygdalus amara Tournef.*) *Bittere Mandelbaum.* Nuſs mit vielen Vertiefungen, und deſſen Kern hat einen bittern Geſchmack.

δ. *fragilis.* (*Amygdalus dulcis putamine molliori Miller.*) *Der dünnſchalige Mandelbaum, Krack-* oder *Knack-*

man-

mandelbaum, *Jordansmandeln.* Von einigen wird er für eine besondere Art gehalten. S. weiter unten. Die Schaale der Nuſs iſt ganz dünne und mit vielen Vertiefungen verſehen, und der Kern iſt ſüſs.

In Anſehung der Gröſse, Geſtalt und des Geſchmacks der Mandeln unterſcheidet man auch die Abänderungen auf folgende Art:

I. *Süſse Abänderungen.*

1. *Die kleine ſüſse Steinmandel.* Amygdalus ſativa fructu minori.
2. *Die groſse ſüſse Steinmandel.* Amygdalus ſativa fructu majori. Hat weiſse Blumen, iſt von härterer Natur und muſs gut geſchützt ſtehen. *Tournefort* Inſt. p. 627. t. 402.
3. *Die Pfirſichmandel.* Amygdalus perſica *Duham.*

II. *Bittere Abänderungen.*

1. *Die kleine bittere Steinmandel* und 2. *die groſse bittere Steinmandel.*

Der ſüſse und bittere Mandelbaum trägt auch gefüllte Blüthen.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt urſprünglich in Syrien, Arabien, auf den Inſeln des ägyptiſchen Meers und in der Barbarey in Afrika, beſonders in den Gegenden von Tripoli, wild.

Den Mandelbaum erhielten die Römer zuerſt aus Griechenland, daher *Cato* die Mandeln auch griechiſche Nüſſe nannte. Von Italien kam er nach Frankreich und von da nach Spanien, Portugal, England, Holland, die Schweiz und zuletzt in die ſüdlichen Länder von Deutſchland, und wird nun in dieſen genannten Ländern häufig angepflanzt. In Sicilien ſoll er ſehr variirend und in China ſowohl einheimiſch ſeyn, als auch gezogen werden.

Man zieht ihn in den wärmern Gegenden von Deutſchland einzeln, eben ſo wie den Pfirſichbaum, in Gärten, Weinbergen und auch zu Alleen. Er verträgt den Winter recht gut, und iſt gegen den Froſt dauerhafter als letzterer; nur ſind den ſehr früh aufgehenden Blüthen

then oft ſpäte Fröſte nachtheilig. Er kommt beſonders gut fort, wenn er an Orte gepflanzt wird, wo er viel Sonne hat, und vor dem Nordwind geſchützt iſt. Den Pflanzungen giebt er, beſonders zur Zeit der Blüthe, ein ſehr ſchönes Anſehen.

Er macht in den Morgenländern eine beſondere Zierde, da er auf nackten Zweigen ſo ſchön blühet, wenn er mit beſtändig grünenden Oelbäumen untermiſcht iſt. In den wärmern und fruchtbaren Gegenden am Cap werden Mandeln in Menge zum Verkauf gewonnen.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Kerne, welche noch in ihren Schaalen enthalten ſind, und bey den beſondern Abarten aber durch Pfropfen und Okuliren auf junge, aus Kernen gezogene Mandelbäumchen, oder ſchwarze Damascenerpflaumen, auch auf Pfirſchen- und Aprikoſenwildlinge. Er liebt vorzüglich einen lockern, leichten und ſandigen Boden.

Blüthezeit: Ende Aprils oder Anfang Mai's vor dem Ausbruch der Blätter.

Zu Smyrna fand *Haſſelquiſt* den Mandelbaum im Februar in voller Blüthe. Er ſucht die Urſache der frühen Blüthe theils in der Natur der Frucht, die länger reifen müſste, theils in einer günſtigen Blüthezeit ohne Stürme und Gewitter.

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Die Kerne der Nüſſe ſind die gewöhnlichen *Mandeln*, Amygdalae, wovon es *ſüſse*, Amygdalae dulces, und *bittere*, Amygdalae amarae, giebt.

Die *ſüſsen Mandeln* ſind entweder noch in eine dünne, harte, zerbrechliche Schaale eingeſchloſſen, und dann heiſsen ſie *Krachmandeln, Knackmandeln*, oder ſie ſind ohne Schaale, *abgeſchälte Mandeln*, Amygdalae excorticatae.

Mit den Schaalen verſendet man nur die erſtere Abart, welche gröſser, deren Schaale dünn und zerbrechlich, braun, gefurcht, voller kleiner Löcher, an dem einen Ende ſtumpf und mit einer Vertiefung, an dem andern aber ſpitzig und auf beyden Seiten mit einem Rande verſehen iſt.

Die

Die ſehr dickſchaligen Mandeln werden gewöhnlich ausgeſchält.

Von den abgeſchälten Mandeln giebt es im Handel vorzüglich 2 Hauptabänderungen, die in Anſehung der Gröſse und Geſtalt verſchieden ſind.

Die erſte Sorte iſt groſs, eyförmig, flach, mit einer braunen Haut umgeben, die mit erhabenen Strichen bezeichnet und einem gelblichen Staube bedeckt iſt. Brüht man ſie mit heiſsem Waſſer, ſo läſst ſich die Haut abziehen. Der darunter liegende Kern beſitzt eine ſehr weiſse Farbe und ſüſsen Geſchmack. Dieſe Sorte, die wir aus Spanien bekommen, wird *Valenzmandeln* genennt.

Die zweyte Sorte heiſst *Provinzmandeln.* Dieſe ſind kleiner als die vorhergehenden, kürzer, und an dem einen Ende dicker, auſserdem auch mit einer braunen Haut umgeben und von eben demſelben Geſchmacke. Die Haut enthält vielen zuſammenziehenden Stoff.

Die Mandeln, die wir vorzüglich aus Italien erhalten, nennt man auch daher *Florenzmandeln.* Noch giebt es eine Benennung *Ambroſienmandeln*, und die man für die beſten hält. Sie ſind dick und haben einen ſehr guten Geſchmack.

Die *bittern Mandeln*, welche ganz das Anſehen der ſüſsen haben, kommen auch zu uns von den harten Schaalen befreyt und ſie unterſcheiden ſich von den ſüſsen nur durch den bittern Geſchmack.

Beym Arzneygebrauche der Mandeln muſs darauf geſehen werden, daſs ſie friſch, nicht ranzig, weder wurmſtichig, noch ſehr runzlich, auch nicht zerbrochen, inwendig weiſs, ohne Flecken ſind, und einen reinen Geſchmack beſitzen. Geſtalt und Gröſse kommt hier nicht in Betrachtung.

Da ſie in einer feuchten Atmoſphäre leicht ranzig werden, ſo muſs man ſie an einem trocknen Orte aufbewahren und dann halten ſie ſich 2 — 3 Jahre.

Die ſüſsen Mandeln ſind vorzüglich zur Emulſion oder Mandelmilch, zur Vereinigung des Kamphers und harziger Subſtanzen mit Waſſer, zur Milderung ſcharfer

und drastischer Arzneyen und zur Bereitung des Mandelöls am zweckmäſsigsten. Die Bittern darf man nur als Zusatz zu Emulsionen in geringer Menge brauchen, um den Geschmack derselben pikanter zu machen. Hingegen zu andern Absichten sind sie, wegen ihrer narkotischen Wirkung, noch nicht hinlänglich geprüft und deswegen untauglich; auch sollte man sie niemals zur Bereitung des Mandelöls anwenden, weil das Oel, das von ihnen erhalten wird, den eigenen Geruch der bitteren Mandeln hat und eben deswegen für verdächtig zu halten ist.

Geruch: Die bittern besitzen einen eigenen.

Geschmack: Der süſsen ist angenehm süſslich und der Bittern bitter. Der bittere Geschmack liegt in einem bittern, im Wasser auflöslichen Schleim.

Chemische Bestandth.: Die vorwaltenden Bestandtheile sind Schleim und fettes Oel.

Die süſsen und bittern Mandeln geben durchs Auspressen ein an Geschmack und Kräften völlig gleiches, angenehm süſses mildes Oel. Erstere kalt gepreſst liefern $\frac{3}{11}$, zwischen gelinde erwärmten Platten $\frac{2}{5}$ ihres Ge-Gewichts an Oel, und wenn man sie heiſser ausspreſst, noch mehr; allein das heiſse Auspressen taugt nichts, denn das Oel wird leicht ranzig; letztere $\frac{1}{4}$ ihres Gewichts, welches nicht sobald, als das von den süſsen ranzig wird, aber auch nicht bitter schmeckt, weil die Bitterkeit blos in den schleimigen Theilen befindlich ist.

Das Mandelöl ist blaſsgelblich und etwas trübe und gerinnt bey 10° Fahrenh. Kälte.

Der Rückstand von der Auspressung des Oels aus den süſsen und bittern Mandeln wird zerstoſsen *Mandelkleye*, Furfur Amygdalarum, genennt. Sie enthält noch immer Oel, welches mit schleimigen Theilen verbunden und daher seifenartig ist.

Durch die Destillation erhält man vorzüglich aus den bittern Mandeln eine sehr geringe Menge eines ätherischen Oels, welches im Wasser zu Boden sinkt, einen sehr durchdringenden, betäubenden Geruch besitzt und so wie das Kirschlorbeeröl als Gift wirkt. Diesem Oele hat

hat das über bittere Mandeln abgezogene Wasser seine Wirksamkeit zuzuschreiben. Auch aus der Kleye ist dieses Oel noch abgeschieden worden, welches beweist, dass es nicht beym Auspressen mit an das fette Oel tritt.

Die Schaalen, sowohl der bittern als süssen Mandeln enthalten eine ziemliche Menge Gerbestoff und Gallussäure und geben mit schwefelsaurem Eisen eine gute Dinte.

Arzneyl. Kräfte: Der süssen Mandeln sind nährend, aber schwer verdaulich, erweichend und einwickelnd; der bittern wurmwidrig und darmreinigend.

Die braune Haut der bittern Mandeln ist dem meisten Geflügel, z. B. Hühnern, Gänsen etc., so wie auch mehreren vierfüssigen Thieren, vorzüglich Blindgebohrnen, z. B. Hunden, Katzen etc. schädlich und tödlich, und häufig genossen, verursacht sie auch bey Menschen Erbrechen, doch in geringerer Menge ist sie unschädlich. Die Schädlichkeit kommt nach den neuen chemischen Erfahrungen von der Blausäure her, die einen Hauptbestandtheil derselben ausmacht. Diese zerstört schnell die Reizbarkeit und das Empfindungsvermögen. Das von den Mandeln destillirte Wasser ist Thieren ebenfalls ein tödendes Gift.

Einige bittere Mandeln vor dem Genusse geistiger Getränke gegessen, sollen die Trunkenheit verhindern. Schon *Dioskorides* hat diese Bemerkung gemacht und *Plutarch* führt einen Arzt des Sohns des Kaisers Tiberius an, der durch dieses Hülfsmittel bey den täglichen Schmausereyen die übrigen alle im Trinken übertroffen hat. Dieser Glaube ist wohl nur Vorurtheil. Wenige bittere Mandeln reizen den Magen und befördern den Appetit.

Anwendung: In der Medicin braucht man die süssen Mandeln blos innerlich, erstlich in Form der Emulsion oder Mandelmilch als ein einwickelndes Mittel und auch um andere Arzneyen darin aufzulösen. Auf 1 Theil Mandeln werden 8, 12 bis 16 Theile Wasser genommen, je nachdem man eine mehr oder weniger gesättigte Emulsion haben will.

Die

Die Mandeln müſſen zu Emulſionen zuvor geſtoſsen, und, indem man anfangs nur wenig, nach und nach mehr Waſſer dazu miſcht, dann durch Flanell oder ſtarke Leinewand gepreſst werden. Will man die Emulſion ſehr weiſs haben, ſo müſſen die Mandeln vorher mit kochendem Waſſer abgebrühet und von ihrer äuſsern dünnen Schaale befreyet werden. Dieſs Verfahren iſt auch nöthig, wenn man andere Arzneyen, z. B. Kampher, Harze etc. durch Hülfe der Mandeln, mit Waſſer, zu einer Emulſion vereinigen will; in dieſem Falle fällt aber das Durchpreſſen weg.

Die Mandelmilch iſt in heiſsen Tagen für Geſunde, und in hitzigen Fiebern für Kranke ein kühlendes, linderndes, verdünnendes und nährendes Mittel.

Zweytens braucht man die Mandeln in Pulverform mit Zucker vermiſcht, als Zuſatz und Milderungsmittel ſcharfer und draſtiſcher Arzneyen.

Das Mandelöl beſitzt erweichende Eigenſchaften und wird innerlich gegen Huſten, Brennen des Urins und Entzündungen verordnet.

Man will neuerlich die bittern Mandeln gegen Wechſelfieber und den Bandwurm wirkſam gefunden haben. Sie werden innerlich in Form einer Emulſion, aus 1½ bis 3 Quentch. derſelben und 3 Unzen Waſſer, angewendet. Dieſe nimmt man mit einem Zuſatz von ½ bis 2 Quentchen Extractum Centaurii oder auch eines andern bittern Dickſafts, eine Stunde vor dem Fieberanfall auf einmal ein. Gegen den Bandwurm bedient man ſich einiger Wochen lang täglich 6 — 8 Stück bitterer Mandeln. Auch ſollen ſie die Waſſerſcheu vertreiben.

Die Mandelkleye nützt man ſtatt der Seife als Schönheitsmittel zum Waſchen der Hände und des Geſichts, und die Parfumeurs nehmen ſie nebſt andern wohlriechenden Oelen unter die Seifenkugeln; auch dient ſie zu chemiſchen Lutis.

Durchs Reiben der abgezogenen ſüſsen, mit Zuſatz eines Theils bitterer Mandeln und wenigen Waſſers entſteht der Mandelteig, Paſta amygdalina.

Die

Die ſüſsen Mandeln werden theils roh gegeſſen, theils in der Haushaltung zu Backwerk, Speiſen und auf mancherley Weiſe gebraucht.

In den Ländern, wo ſie wild wachſen oder gezogen werden, machen ſie einen Theil der Nahrung aus.

In Frankreich werden die unreifen Mandeln mit der grünen Schaale, wie die Wallnüſſe, in Zucker eingemacht. Aus gleichen geröſteten, abgeſchälten und gemahlenen ſüſsen und bittern Mandeln läſst ſich eine Art Caffee bereiten, und ſetzt man dann Gewürze und Milch hinzu, ſo giebt es ein Getränk wie Chocolade. In Sicilien wird das aus den Mandeln gepreſste ſüſse und angenehme Oel, welches die meiſten übrigen übertrifft, an Speiſen gebraucht. Nach *Strabo* machen einige Völker in Medien Brod aus den getrockneten Mandeln.

Die bittern nützt man ebenfalls in der Küche zu Speiſen, Backwerk etc.

Präparate: Ausgepreſstes Oel, Oleum Amygdalarum. Ferner bereitet man *Mandelmilch*, *Mandelſyrup*, *Magenmorſellen*, *überzogene* und *gebrannte Mandeln*, *Mandelſeife* etc.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 105. *Zorn* Ic. pl. t. 301. Handb. der pharm. Bot. Bl. XLI. f. 220.

579. *Amygdalus fragilis Burckh.*

Amygdalus communis γ. L.

Der Krachmandelbaum.

Blätter ey-lanzettförmig, lang zugeſpitzt, geſägt, glatt, mehr gehäuft und kürzer als bey der vorhergehenden Art; unterſte Sägeabſchnitte und Blattſtiele mit Drüſen beſetzt; Blüthen blaſsroth, ungeſtielt, paarweiſe ſtehend; Blumenblätter kaum etwas über den Kelch hervorragend; Schaale der Frucht weich und zerbrechlich; Kern ſüſs.

Wohnort: Dieſer Baum ſtammt urſprünglich ebenfalls aus Aſien und Afrika.

Er wird hie und da in Gärten bey uns gezogen.

Blüthe.

Blüthezeit: Anfang des Mays oder noch etwas ſpäter vor dem Ausbruch der Blätter.

Fruchtreife: September und Oktober.

Anwendung: Wie bey der vorhergehenden Art.

580. *Amygdalus nana* L.

***Der Zwergmandelbaum*, *Strauchmandel*, *wilde Mandel*.**

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 619. 4.)

Aeſte ausgebreitet; Blätter länglich, am Grunde ſchmaler, einfach- aber ſcharf geſägt, glatt, lederartig; Blüthe ſchön roth; Steinfrucht eyförmig, zuſammengedrückt, lederartig, ſaftlos, klein, wollig; Nuſs eyförmig, zuſammengedrückt, ſpitzig, hart.

Ein Strauch, etwa 4 — 5 Fuſs hoch.

Wohnort: Er wächſt im ſüdlichen Ruſsland und auch in Japan. An der Wolga in den urbar gemachten Steppen iſt er kaum auszurotten und ſo wuchernd, wie bey uns Prunus ſpinoſa.

Er wird auch in Deutſchland und in andern Ländern wegen der ſchönen Blumen zur Zierde in Gärten gezogen.

Fortpflanzung: Dieſe kann ſehr leicht durch Ableger geſchehen, wenn man nemlich die unterſten Zweige auseinander breitet und am Grunde 6 Zoll hoch mit Erde bedeckt; oder durch Okuliren auf Mandelſtämme und auch durch Saamen.

Blüthezeit: März bis Mai.

Fruchtreife: Die Frucht wird bey uns nicht oder ſelten reif.

Officinell: In Ruſsland ſind die Saamen, um daraus das Oel zu erhalten, in den Apotheken eingeführt.

Nach *Pallas* geſchieht das Sammlen derſelben an der Wolga nach Abbrennung des Graſes.

Anwen-

Anwendung: Der bittere Kern dient zu abgezogenen Waſſern und das ausgepreſste Oel deſſelben kann ſeiner Bitterkeit ohngeachtet doch an Salaten gebraucht werden, an welchen es angenehm ſchmeckt. Die Kerne ſind aber nicht eſsbar. Gieſst man auf dieſelben Branntwein, ſo theilen ſie ihm einen ſehr guten Geſchmack mit.

Abbildungen: *Pluken.* alm. 28. t. 11. f. 3. *Miller* dict. t. 28. f. 2. *Pallas.* Fl. roſſ. 1. p. 12. t. 6. *Schkuhr's* bot. Handb. t. 131.

CCLIX. *Prunus. Pflaume. Kirſche.*

Kelch einblättrig, glockenförmig, fünfſpaltig, unterhalb befindlich, abfallend; Einſchnitte ſtumpf, vertieft; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter rundlich, vertieft, groſs, offen; 20—30 Staubfäden, pfriemenförmig, faſt ſo lang als Blumenkrone; Staubbeutel zweyknöpfig, kurz; obere Fruchtknoten rundlich; Griffel fadenförmig, ſo lang als Staubfäden; Narbe ſcheibenförmig; Steinfrucht länglich oder rundlich, fleiſchig, glatt, eine Nuſs enthaltend; Nuſs bey einigen faſt kugelrund, bey andern mehr lang und zuſammengedrückt, mit vorſtehenden Furchen.

Die Gatt. Prunus unterſcheidet ſich von Amygdalus nur durch die glatte Nuſs, ſonſt findet ſich in der Blume kein weſentlicher Unterſchied, wodurch beyde Gattungen unterſchieden werden könnten. Der Uebergang von der Pflaume zur Mandel findet ſich an verſchiedenen Arten, z. B. Prunus Armeniaca, ſibiriaca und laſycarpa. Daher iſt es beſſer beyde mit einander zu vereinigen, was auch ſchon von einigen geſchehen iſt.

Einige andere Botaniker haben aus Prunus 4 Gattungen gemacht, nemlich: *Prunus*, *Pflaumenbaum*, *Armeniaca*, *Aprikoſenbaum*, *Padus*, *Ahlkirſchbaum*, *Cerasus*, *Kirſchbaum*. Die Gattungskennzeichen ſ. m. in den Noten.

581. *Prunus Padus* L.

Padus Avium Mill. *).

Die Vogelpflaume, gemeine ſchwarze Trauben- oder Traubelkirſche, ſchwarze Vogelkirſche, Büſchelkirſche, Taubenkirſche, Elzkirſche, Alpkirſche, Ahl- oder Ohlkirſche, Hohlkirſche, Oltkirſche, Ahlkirſchenſtrauch, Vogelkirſchbaum, Ahlkirſchbaum, Faulbeere, Kaulbeere, Triſelbeere, Schieſsbeere, Kintſchelbeere, Haubeere, Holzbeere, Gichtbeere, Aelexe, Elxen, Elexbeere, Hühneraugenbeere, Exen, Elſenbeere, Ehlen, Epen, Elpeln, Alpen, Ahlen, Apen, Alaſaſa, Elſterbaum, Olantbaum, Stinkbaum, Hexenbaum, Altbaum, Oltbaum, Oehlbaum, Hühneraugenbaum, deutſcher Drachenbaum, Dirleinbaum, Hundsbaum, Maibaum, Kietſchbaum, falſcher oder unächter Faulbaum, Wiedebaum, Elzbeerbaum, Elzenbaum, Steinbaum, Tölpelgensbaum, Kandelwiede, Pabſtweide, ſchwarze Weide, ſchwarzes Bändelholz, gemeines Lucienholz, Moskowitiſche Lorbeerkirſche, Harholz, Scherpenholz, Potſcherpen, Patſcherpen, Scherpenpabſt, Scherpken, Scherben, Scherkenholz, Tölpelchen, Drudenblüh, Waſſerſchlinge.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 620. 1.)

Aeſte abwechſelnd, braun, mit weiſsen Warzen beſetzt; Blätter abwechſelnd, geſtielt, eyförmig-lanzettförmig, ſpitzig, doppelt geſägt, gerippt, oben glatt, etwas wellenförmig, runzlich, blaſsgrün, am Grunde auf der Oberfläche mit 2 groſsen Drüſen verſehen; Blüthen weiſs, wohlriechend, traubenförmig; Trauben einfach, lang, locker, hängend, an den Seiten der Zweige; Blumenblätter gezähnelt; Steinfrucht rund, von

*) Die Gattungskennzeichen von *Padus*, *Ahlkirſchbaum*, werden auf folgende Art angegeben:

Kelch einblättrig, eyförmig, fünfſpaltig, unterhalb befindlich, abfallend; Einſchnitte abgerundet, abſtehend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter gezähnelt; Staubfäden 20 oder mehrere; Steinfrucht fleiſchig, glatt, kugelig, auf einer Seite wenig einfurchig; Nuſs kugelförmig, rauh, auf einer Seite etwas eckig.

von der Gröſse einer Erbſe, anfangs grün, dann roth, endlich ſchwarz; Nuſs kugelförmig, runzlich.

Es ſoll Var. mit weiſsen und rothen Früchten geben.

Dieſer Baum, der auch öfters ſtrauchartig vorkommt, erreicht eine anſehnliche Höhe und Stärke. Die Rinde iſt braun und mit kleinen Warzen und weiſsen Punkten beſetzt; im Alter wird ſie ſchwärzlich und riſſig. Das Holz iſt gelblich, im Kerne braun, feſt und hat friſch einen unangenehm ſtarken Geruch, der ſich aber in der Folge verliert und dem der bittern Mandeln ähnlich wird. Die Knospen ſind herzförmig, ſpitzig und an der Spitze gebogen. In 40 Jahren erreicht er ſeine Vollkommenheit.

Wohnort: Er wächſt faſt durch ganz Deutſchland und in den andern Ländern des nördlichen Europa und auch im nördlichen Aſien in niedrigen Gegenden in Wäldern, an Hecken, Zäunen und vorzüglich zwiſchen den Erlen.

Er wird auch wegen ſeiner groſsen, äuſserſt ſchönen wohlriechenden Blumentrauben zur Zierde in Gärten gezogen.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Saamen, Ableger und Wurzelſproſſen. Auf ſeinen Stamm kann man auch edlere Kirſch- und andere Obſtarten pfropfen.

Blüthezeit: April und Mai.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Die *Rinde* und ehedem auch die *Blüthen* und *Früchte*, Cortex, Flores et Baccae Padi ſ. Ceraſi racemoſi ſylveſtris.

Die Rinde iſt braun und hie und da mit Warzen beſetzt. Sie wird bisweilen an ſtatt Cort. Frangulae eingeſammlet. M. ſ. I. Th. Rhamnus Frangula S. 290.

Die Blüthen nennt man hie und da *Drudenblüthen*, weil ſie eine Menge Inſekten herbey locken.

Geruch: Die Rinde riecht im friſchen Zuſtande wie bittere Mandeln, der aber beym Trocknen verloren geht.

Ge-

Geschmack: Der Rinde ist bitter, etwas zusammenziehend, und der Früchte ekelhaft herbsäuerlich.

Anwendung: Die Rinde ist in Wechselfiebern statt der Fieberrinde, und auch in venerischen Krankheiten empfohlen worden. Man hat sie in Pulver zu 1 Drachme oder in einer Latwerge aus 1 Unze Rinde, 1 Drachme Salmiak und der nöthigen Menge Wermuthsyrup, alle 3 Stunden zu einem starken Theelöffel nehmen, und das Decoct von 1 Drachme Rinde mit etwas Süsholz nachtrinken lassen. Einige Aerzte haben die Früchte in der Ruhr empfohlen.

Nach v. *Haller* geben die Blumen ein gewürzhaftes, erquickendes destillirtes Wasser. Aus den getrockneten und abgeschälten Kernen erhält man eine Milch, die der von bittern Mandeln gleich kommt, und die zerstossenen Kerne theilen den spirituösen Getränken einen Mandelgeschmack mit. Nach *Bergius* soll der aus den Früchten gemachte Wein, dergleichen man in Schottland bereitet, den gewöhnlichen Kirschwein übertreffen. Vermittelst der Gährung geben sie einen guten Branntwein und zwar in so grosser Menge, dass man aus 96 Pfund reifer, 9 Pfund erhält, und der auch im Salzburgischen sehr gewöhnlich ist. In Russland wird mit dem ausgepressten Saft derselben der Wein und Branntwein roth gefärbt.

In Norwegen, in den nördlichen Theilen von Schweden, Kamtschatka und im Salzburgischen isst man die Früchte mit Salz bestreut, und die Lappländer tauchen sie vor dem Genuss in Branntwein oder Wein ein. Die gemeinen Russen essen sie zum Nachtisch und die Landleute in Russland kochen daraus ein Mus, welches für sich oder in Kuchen gegessen wird. Die Kalmücken kochen dieselben mit Milch, lassen sie dann durch ein Sieb und kochen hierauf das Durchgelassene zu einer festen Masse, was ihnen eine vorzügliche Reisekost ist, weil ein kleines Stück davon, in Wasser gethan, ein gutes Getränk und nahrhafte Suppen giebt.

Mit den frischen blühenden Zweigen sollen die Mäuse von den Kornböden und auch Wanzen vertrieben werden, und die Maulwürfe sich weit von diesem Baume entfernen.

Die Pferde verabſcheuen die Blätter, und berühren auch das Heu nicht, wenn ſich dieſelben darunter befinden.

Abergläubiſche Leute ſammlen die Zweige am Walpurgistage, um ſich und ihr Vieh gegen vermeintliche Zauberey ſicher zu ſtellen, daher der Name Drachenbaum. Vom übrigen Nutzen ſ. m.: *Mein Syſt. Verz.* etc. Nr. 457.

Abbildungen: *Oeder*. Fl. dan. t. 205. *Zorn* Ic. pl. t. 177. *Cramer* Forſtw. S. 53. t. 41. *Kerner* ökonom. Pfl. II. Bd. S. 110. t. 195. *Willd.* arb. 237. t. 4. f. 2. *Weinm.* N. 351. g. *Reitter* und *Abel* Abb. t. 29.

582. *Prunus Lauro-Ceraſus* L.

Die Lorbeerblättrige Pflaume, Kirſchlorbeerbaum, Kirſchlorbeer, gemeiner Lorbeerkirſchbaum.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 620. 5.)

Blätter abwechſelnd, an den Aeſten und Zweigen, geſtielt, eyförmig-länglich, zugeſpitzt, 4, 5 bis 6 Zoll lang, 1 bis 2½ Zoll breit, weitläufig, kurz und ſcharf geſägt, am Rande etwas umgebogen, feſt, lederartig, ſteif, ſaftig, immergrün, oben dunkelgrün, glatt und glänzend, unten blaſsgrün, glatt, mit flachen Adern, Mittelrippe aber ſtark hervorragend, unten auf dem Rücken nach dem Stiele zu mit 2 Drüſen verſehen, den Lorbeerblättern ähnlich; Blattſtiel glatt, tiefrinnig; Blüthen weiſs, traubenförmig; Trauben einfach, 3 Zoll lang, aufrecht ſtehend, in den Winkeln der obern Blätter; Steinfrucht den Kirſchen ähnelnd, ſchwarz; Nuſs länglich.

Wohnort: Dieſer ſchöne Baum wächſt urſprünglich im Orient, nahe am ſchwarzen Meere, in Syrien, jetzt hie und da in den Waldungen des Caucaſus, in den Gebirgen von Perſien etc.

Er wurde von Trapezunt 1576 zuerſt nach Europa gebracht und durch *Cluſius* bekannt.

In wärmern Gegenden von Europa, als im ſüdlichen Frankreich, in Italien, auch England und in einigen wärmern Gegenden Deutſchlands dauert er in nicht zu ſtren-

strengen Wintern im Freyen aus; er muss aber eine beschützte Lage haben. Bey uns wird er häufig in Orangeriehäusern gezogen, und überwintert.

Er schickt sich gut zu Winterlustwäldern und kann auch zu schönen Hecken gebraucht werden, nemlich in den Ländern wo er im Freyen fortkommt.

Fortpflanzung: Durch Ableger und Stecklinge.

Blüthezeit: April und Mai. Bey uns blüht er selten.

Officinell: Die *Blätter*, Folia Lauro-Cerasi, *Kirschlorbeerblätter*, *Mandelblätter*, *Contentblätter*.

Geruch: Die frischen unverletzten Blätter sind an sich geruchlos, zerschneidet man sie aber oder reibt sie zwischen den Fingern, so haben sie den Geruch der gestossenen bittern Mandeln oder der Pfirsichkerne; auch in den Blüthen und Fruchtkernen ist derselbe anzutreffen, so wie bey mehreren dieser Familie.

Geschmack: Der Blätter und Blüthen den bittern Mandeln und den Pfirsichkernen ähnlich; aber getrocknet sind sie beynahe geschmacklos.

Chemische Bestandth.: In den Blättern sind die Bestandtheile, welche sich in den bittern Mandeln finden, concentrirt; auch Blüthen und Fruchtkerne enthalten dieselben, und welche auch nicht durchs Trocknen, wenn solches nicht bey übermässiger Hitze geschieht, daraus verloren gehen. Ueberhaupt haben alle Arten der Gatt. dieselbe in ihren Kernen, bald in höherem, bald in geringerem Grade, nur diese Art hat am meisten von der Blausäure. Dieser Stoff tödet unter den Pflanzen- und allen übrigen bekannten Giften am schnellsten. Er liegt vorzüglich in den ätherisch-öligen Theilen der Blätter, und geht daher bey der feuchten Destillation in das darüber abgezogene Wasser mit über, wovon die Wirksamkeit desselben herrührt.

Um das Wasser im concentrirten Zustande zu gewinnen, darf man über 1 Pfund frische Blätter auch nur 1 Pfund Wasser abziehen. Es ist giftig und wird als Heilmittel gebraucht. Nach *Heyer* liefern 12 Pfund Blätter ½ Quent. Oel, nach *Schaub* aber geben 3 Pfund an 4 Scrupel; *Gehlen* erhielt aus 6 Pfund 55 Gran Oel, von wasserheller Farbe. Das Oel ist schwer, sinkt im Wasser zu

Boden, hat eine gelblich bräunliche Farbe und beſitzt höchſt giftige Eigenſchaften. Geruch und Geſchmack des Oels und Waſſers iſt bey beyden völlig wie in den Blättern, nur weit ſtärker, beſonders im erſtern, bittermandelartig.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind narkotiſch, auflöſend, harntreibend etc.

Dieſe Art gehört zu den giftigen Gewächſen, und iſt für Menſchen und Thiere tödlich. Das Waſſer iſt, von der gehörigen Stärke bereitet, in kleiner Gabe, in angemeſſenen Fällen, ein ſehr ſchätzbares Arzneymittel, aber in gröſserer tödlich. Das vom deſtillirten Waſſer erhaltene ätheriſche Oel gehört zu den gefährlichſten und am ſchnellſten tödenden Giften. Es bringt Menſchen und Thiere (10 Tropfen töden einen Hund in ½ Stunde), ja die kaltblütigen noch leichter, mit gröſster Schnelligkeit ums Leben, und zwar ohne Convulſionen. Es lähmt die Nerven, greift den Kopf an, und das Bewuſstſeyn geht völlig verloren, und unterdrückt in wenig Minuten alle Lebensäuſserung. Das Blut der getödeten Thiere erhält, beſonders in den Lungen, eine höhere Röthe, und in kürzerer Zeit, als eine andere Säure es vermocht hätte. Der mediciniſche Gebrauch deſſelben erfordert groſse Vorſicht.

Einige thun die Blätter in kochende Milch, um ihr einen angenehmen bittern Mandelgeſchmack zu geben. Dieſs muſs aber mit Vorſicht geſchehen, und auf 1 Nöſel Milch nur 1 Blatt genommen werden. Allein es fehlt auch nicht an Beyſpielen, wo bey dieſer Benutzungsart Menſchen ihr Leben verloren haben.

Die beſten Gegenmittel bey Vergiftungen durch dieſe Pflanze ſind Milch oder ſchleimig-ölige Getränke, in groſser Menge getrunken, auch Ammoniak, Wein und andere die Reizbarkeit erweckende innere und äuſsere Mittel.

Da man ſich des Kirſchlorbeerwaſſers öfters zum Vergiften bedient hat, ſo dürfen in den Apotheken ohne ausdrückliche Verordnung eines Arztes weder die Blätter noch das deſtillirte Waſſer derſelben an Jemanden verkauft werden.

Anwendung: Man hat ſich des deſtillirten Waſſers als eines kräftigen ſehr wirkſamen Mittels in verhärteten Geſchwülſten, verborgenem Krebs, Hypochondrie, Melancholie, unterdrückten Hämorrhoiden und Reinigung bedient, und Einſpritzungen davon beym Nachtripper ſehr wirkſam gefunden, nur darf das Waſſer beym Gebrauche nicht zu ſtark ſeyn. Innerlich wird das Waſſer zu 5—10 Tropfen alle 1 bis 2 Stunden, bey minder erregbaren Perſonen auch wohl 20—60 Tropfen und darüber täglich einigemale, gegeben und in Klyſtiren zu 1 Scrupel bis 2 Quentch. angewendet.

Nach *Millers* Beobachtungen werden die ſüſsen Früchte bisweilen in Menge von Menſchen, ohne den geringſten Schaden, genoſſen. Einige bereiten auch daraus Ratafia, der einen angenehmen bittern Geſchmack davon bekommt, aber auch verdächtig iſt.

Präparate: Das *deſtill. Waſſer*, Aqua Lauro-Ceraſi. Es muſs in feſtverbundenen Flaſchen aufbewahrt werden.

Abbildungen: *Cammer.* hort. t. 23. *Blackw.* herb. t. 512. *Tournef.* inſt. 627. t. 403. *Duham.* arb. 1, t. 133. *Zorn* Ic. pl. t. 96. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLI. f. 217.

583. *Prunus Mahaleb* L.

Die Mahaleb-Pflaume, Mahalebkirſche, Parfümirkirſchenſtrauch, Kremelkirſche, Steinkirſche, wohlriechende Kirſche, Steinweichſelbaum, Dintenbeerbaum, St. Gregoriusholz.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 620. 8.)

Blätter abwechſelnd, geſtielt, herzförmig-eyförmig, ſtumpf, mit kürzer ſtehender Spitze, fein gekerbt, oben dunkelgrün, glatt, glänzend, unten blaſsgrün, glatt; Blüthen weiſs und purpurfarbig, wohlriechend, doldentraubig, an den Spitzen der Zweige; Kelcheinſchnitte zurückgebogen; Steinfrüchte oval-zugeſpitzt, faſt erbſengroſs, ſchwarz, glänzend; Deckblätter ſehr kurz, geſägt, ganz ſtumpf.

Dieſer aufrechte Strauch wird bis Mannshoch und durch die Kultur in Gärten 8 bis 10 Fuſs, und iſt mit vielen

len geraden Zweigen verſehen, welche rund, braun und mit vielen weiſslichen, flachen, kleinen Warzen beſetzt, und die ganz jungen Zweige ſind mit ganz feinen Haaren bedeckt. Die Rinde des Stammes iſt graulich und glatt, und das Holz gelblich oder bräunlich und hat anfangs einen unangenehmen Geruch, der aber deſto angenehmer wird, jemehr daſſelbe austrocknet. Die Blattſtiele ſind mit einer, auch 2 kleinen Drüſen beſetzt.

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt im ſüdlichen Deutſchland im Oeſterreichiſchen, Salzburgiſchen, am Rhein und in der Schweiz in bergigen, ſteinigen Wäldern, an Zäunen etc.

Bey uns wird er auch als Zierſtrauch in Gärten gezogen und iſt ſehr dauerhaft. Da er ſeine Zweige ausbreitet, ſo darf er nicht in ein dickes Gebüſch gepflanzt werden.

Fortpflanzung: Er läſst ſich durch Saamen und Wurzelausläufer vermehren.

Blüthezeit: April und Mai.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Die bittern Kerne der Nuſs ſind in der Handlung unter dem Namen *Mogalep* oder *Morgalzſaame* bekannt.

Anwendung: Aus den Blüthen und Blättern, deren Geſchmack den bittern Mandeln gleicht, wird ein wohlriechendes Waſſer deſtillirt. Aus den Kernen ſoll der *Maraskin-Branntwein* bereitet werden; auch miſcht man ſie wohlriechenden Seifen bey.

Abbildungen: *Jacqu.* auſtr. t. 227.

584. ***Prunus Armeniaca*** L.
Armeniaca vulgaris Perſ. *)
Armeniaca epirotica Gaertn.

Die Aprikoſen-Pflaume, gemeiner Aprikoſenbaum, Morellenbaum, Amarellenbaum.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 620. 9.)

Aeſte ſich weit ausbreitend; Blätter faſt herzförmig, lang

*) Die Gattungskennzeichen von *Armeniaca*, *Aprikoſenbaum*, ſind folgende: Kelch einblättrig, unterhalb befindlich, glok-

lang zugeſpitzt, ſehr fein geſägt, auf beyden Seiten glatt, gleichſam lackirt, in den Knospen liegend, von beyden Seiten zuſammengelegt; Blattſtiel in den Abänderungen drüſig oder drüſenlos; Afterblätter handförmig; Blumen blaſsroth, ſtiellos, gewöhnlich einzeln, zuweilen zu 2 beyſammen, an den Seiten der Zweige; Steinfrucht mit einer ſammtartigen Haut ohne Wolle, nicht aufſpringend.

Das Trockne und Mehlige der Frucht unterſcheidet ſie von Pflaumen und Pfirſchen.

Der Stamm der Aprikoſe hat Aehnlichkeit mit dem Zwetſchenſtamme, und iſt ſtärker als an Pfirſchen; ſeine Rinde iſt mit weiſsgrauen Punkten beſetzt, und ſchwitzt auch ein Gummi aus.

Die Aprikoſe ſteht offenbar zwiſchen Pflaume und Pfirſche mitten inne, jener ähnelt ſie ſich in Blatteinwickelung, ſtarker Blüthe, durch den glattern Kern und durch die Aprikoſenpflaume, dieſer durch die frühe Blüthe und die ſammtartige Frucht. Die Aprikoſen ſind theils länglich, theils rund, wie die Pflaumen und meiſten Pfirſchen, aber nicht mandelartig geſpitzt wie jene, auch arten ſie weder in die Zwetſchen noch Mandelbildung aus. Ihre Farbe iſt hauptſächlich gelb, die durch Roth und Dunkelroth verändert wird. Die Haut iſt nicht glatt und bereift, ſondern matt und ſammtartig. Wie bey Pflaumen und Kirſchen laufen einige Gefäſse im Fleiſche um ſie herum.

Die Abänderungen der Aprikoſen ſind weniger zahlreich als die andern Obſtarten und hier ſind die Pomologen widerſprechend und ungewiſs. Etwa von 10 — 12 Abänderungen wird geſprochen. Die dunkelgelbe, die weiſse, die röthliche Farbe, die Gröſse, die Feinheit der Haut, die Güte und Geſchmack des Fleiſches, die Form und die Zeit der Reife, unterſcheiden ſie.

Schätz-

glockenförmig, fünfſpaltig, abfallend; Einſchnitte eyförmig, ſtumpf, vertieft; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter umgekehrt-eyförmig, vertieft, ſtumpf; Staubfäden 20 oder ſehr viele, haarförmig, aufrecht, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel rund, zweyknöpfig; obere Fruchtknoten eyförmig; Griffel fadenförmig, kürzer als Staubfäden; Narbe ſtumpf; Steinfrucht fleiſchig, rundlich, etwas filzig, auf der einen Seite einfurchig, einſaamig; Nuſs rundlich, etwas zuſammengedrückt, an dem einen Rande ſpitzig, an dem andern ſtumpf, auf beyden Seiten gefurcht;

Schätzbare Abänderungen ſind folgende:

A. *Mit ſüſser Mandel.*

1. *Ananasaprikoſe.* Eine groſse goldgelbe, ſehr ſaftige Frucht, von trefflichem Geſchmack, die nicht mehlig wird. Reif gegen Ende Auguſt. 2. *Violette Aprikoſe.* 3. *Provencer Aprikoſe.* 4. *Rothe Aprikoſe.*

B. *Mit bitterer Mandel.*

1. *Kernaprikoſe.* 2. *Portugieſiſche Aprikoſe.* 3. *Frühaprikoſe.* Sie iſt ziemlich groſs, dunkelgelb, ſaftig bey der Reife zu Ende Juli, wird aber bald mehlig. Sie trägt reichlich. 4. *Pfirſchaprikoſe* oder *weiſse Aprikoſe*, auch *Aprikoſe von Nancy.* Ihr Fleiſch iſt von vorzüglicher Güte. 5. *Gemeine Aprikoſe.* 6. *Groſse Zuckeraprikoſe.* 7. *Aprikoſe mit geſchnittenem Blatt.* 8. *Albergeaprikoſe.* 9. *Ungariſche Aprikoſe.* Sie iſt groſs und ſehr angenehm von Geſchmack. Reif im Auguſt, ob ſie gleich den Vorzug hat, daſs ſie ſpäter blüht.

Die bey einigen unter dem Namen bekannte *Bredaiſche Aprikoſe* iſt ungemein bauchig, weil die meiſten Steine eine doppelte Mandel haben.

Die *ſchwarze* oder *ſibiriſche Aprikoſe*, *Prunus Sibirica L.*, von der nur die Mandeln in Sibirien gegeſſen werden, ſcheint einigen die wilde oder urſprüngliche Aprikoſe zu ſeyn.

Einige Abänderungen der Aprikoſen ſind aus Afrika gekommen.

Wohnort: Dieſer Baum, von mittlerer Gröſse, wächſt im Orient wild. Nach einigen iſt das Vaterland unbekannt.

Er kam zuerſt aus Armenien zu den Zeiten der Siege Alexanders nach Griechenland und Epirus, von welchem letztern Lande die Römer die Früchte bekamen, und daher ſie Mala armeniaca und epirotica genannt wurden. Erſt 30 Jahre vor *Plinius* ſind die Aprikoſen nach Rom gekommen.

Dieſer Baum wird jetzt nebſt obigen Abänderungen wegen des ſaftigen Fleiſches häufig bey uns in Gärten und Weinbergen, wo er zur Blüthezeit ein ſchönes Anſehn hat, angepflanzt, und iſt erſt nach und nach gleichſam naturaliſirt und ans Freye gewöhnt worden. In rauhen Gegenden kommt er aber nicht fort.

Man zieht die Aprikoſenbäume hochſtämmig oder an Spalieren und Planken. Sie verlangen zwar eine beſchützte Lage, aber allzugroſse Verzärtelung verdirbt ſie. Eine Bedeckung iſt ihnen, ſo wie auch den Pfirſchen in harten Wintern oft viel nachtheiliger als nützlich. Eine allzuſonnige und ſchaurige Lage ſetzt ſie dem allzufrühen Blühen und den anhaltenden Nachtfröſten aus. Auch die jungen Triebe leiden ebenfalls ſehr viel vom Froſte. Südoſt iſt die beſte Lage, da Oſten wieder

im

im Frühjahre zu ſcharfen Winden freyſtehet, doch können ſie unter Umſtänden überall gedeihen. Die Nordſeite bringt ſpätere, minder ſchmackhafte Früchte, wenn gleich gröſser und häufiger. Die Zwergbäume leiden weniger von der Witterung, als die hochſtämmigen, die vom Winde getroffen werden. Die vom Froſte getroffenen Blüthen errettet man öfters dadurch, daſs man die Krone der Bäume Morgens, ehe ſie die Sonne trifft, mit einer Gieſskanne wohl beſprengt. Dieſes Mittel iſt auch bey Pfirſichbäumen und anderm zeitlich blühenden Obſt ſehr nützlich. Sie gedeihen in einem trocknen, lockeren Boden am beſten.

Fortpflanzung: Dieſe kann zwar durch den Saamen geſchehen, aber man pflegt doch die beſondern Abänderungen durch Okuliren, Propfen, Copuliren und Ablaktiren fortzupflanzen.

Man pfropft die Aprikoſen auf Pflaumenſtämme, beſonders die gelben Spillinge, auf Zwetſchen, auf wilde Stämme der ſüſsen hartſchaligen Mandel und auf Kernſtämmchen von Aprikoſen. Die Pflaumenſtämme geben ihnen mehr Dauer, die Mandeln dem Kerne mehr Gröſse und Süſsigkeit; auf Aprikoſen werden die Früchte ſchön, aber der Baum wird ſchwach und dem Harzfluſs unterworfen. Die Zwetſchen ſcheinen das allerbeſte zu ſeyn. Das Pfropfen iſt wegen des Harzfluſſes nicht ſonderlich anzuwenden. Beſſer iſt Kopuliren und Okuliren. Erſteres geſchieht im November und December und letzteres um Johannis. Auch das Ablaktiren paſst hier gegen das ſonſtige Vorurtheil, daſs es beym Steinobſt und überhaupt allen Obſtbäumen nachtheilig ſey. Da es ſchneller als durch Ziehen aus Kernen und durch Propfen, wobey 5 — 6 Jahre hingehen, zum Ziele hilft, ſo iſt es vorzüglich. Dieſes Abſenken bewirkt man durch die Erde oder mit Töpfen in der Höhe. Die aus Steinen erzogenen und nicht verſetzten Aprikosen, ſo wie die Pfirſchen, ſind im kalten Klima weit dauerhafter, aber auch nicht ſo delikat in den Früchten als die edlern aufgeſetzten Abänderungen. Oft aber geben auch letztere in den Steinen junge Pflanzen, deren Früchte wenig oder gar nicht ausarten, ja wohl gar noch ſchöner ausfallen.

Hat der Aprikoſenbaum einmal ſeine Form erlangt, ſo darf er nur wenig beſchnitten werden, weil er ſonſt dem Harzfluſs leicht unterworfen iſt.

Blüthezeit: März und April vor dem Ausbruch der Blätter.

Fruchtreife: Julius und Auguſt, nach Verſchiedenheit der Abänderungen. Die frühen Aprikoſen reifen ſchon zu Anfange Juli oder zu Ende Juni.

Zum friſchen Genuſs muſs man die Aprikoſen ehe ſie weich werden, am Morgen oder Abend, brechen und ſie ein paar Tage an einer kühlen Stelle nachreifen laſſen. Wenn ſie friſch nur einige Stunden über ihre völlige Reiſe gehalten wer-

werden, ſo verlieren ſie ihren guten Geſchmack. Ueberreif werden ſie mehlig, wie Pflaumen und Pfirſchen. Die ſaftigen, bald reifenden mit einem ſich gut abſondernden Steine, ſind die beſten Sie ſcheinen vorzüglich an hochſtämmigen Bäumen zu wachſen, wenn ſie gleich kleiner ausfallen. An der freyen Luft werden ſie kleiner; die Geſtalt bleibt regelmäſsiger; die Oberfläche iſt mehr gefärbt und ſchorfig mit vorſtehenden Flecken; das Fleiſch wird gelber; deswegen taugen ſie weniger zu Confecturen, aber ſie ſind wohlſchmeckender und beſſer für die Tafeln. Alles iſt umgekehrt am Geländer und Spalier. Die Sonnenſeite röthet die Wangen derſelben aufs ſchönſte. Manche Abänderungen ſpringen wohl noch vor der Reife auf. Die Güte derſelben nimmt mit den Jahren ab.

Officinell: Der *Frucht*, Fructus Armeniacae, bedient man ſich nur zum Eſſen.

Geſchmack: Dieſer iſt ſüſse und manche beſitzen einen Muskatellergeſchmack. Die ſüſsen Mandeln ſchmecken wie Haſelnüſſe. Das Bittere und Nichtbittere der Mandel ſcheint für Varietäten ſehr unzuverläſſig zu ſeyn.

Anwendung: Die Aprikoſen empfehlen ſich durch ihr ſaftiges, kühlendes, angenehmes Fleiſch und werden meiſtentheils roh gegeſſen. Man kann ſie aber auch gekocht eſſen und laſſen ſich auch trocknen. Sie werden ganz, nach herausgenommenem Stein, mit oder ohne hineingeſteckten und aufgeſtreuten Zucker, gebacken oder, wenn ſie noch grün ſind, nachdem ihnen die Haut durch eine Salz- oder Aſchenlauge abgezogen, mit Zucker gekocht und eingemacht; oder man ſchneidet die reifen von einander, und röſtet ſie auch wohl vor dem Einmachen über glühenden Kohlen. Durch das Einmachen mit Zucker wird der Geſchmack dieſer Früchte ſehr erhöhet. In einigen Gegenden von Frankreich kocht man ſie in Branntwein mit Zucker ein, oder gieſst Milch darüber, ſetzt ſie in einen Backofen, trocknet ſie hierauf und packt ſie in Schachteln ein. Auch die getrockneten laſſen ſich einmachen. Das Trocknen geſchieht nach Art der Prunellen; die Steine werden an der Seite der Frucht herausgenommen, ohne dieſe zu zerſchneiden. Ferner dienen die reifen vortrefflich zum Dämpfen, zu einer dicken Marmelade, die man in Torten bäckt, und zu mancherley andern Zubereitungen zur Leckerey. Die Aprikoſen ſcheinen dadurch zu gewinnen, da ſie friſch minder vortrefflich ſind, als die Pfirſchen.

Die

Die ſüſsen Aprikoſenkerne werden wie Mandeln gegeſſen, die bittern aber zur Bereitung des Ratafia mit gebraucht.

Die Steine geben zu Pulver gebrannt ſowohl eine ſchwarze Farbe zum Oelmalen, als auch nach *Lewis* eine Tuſche.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 281. *Lamark*, ill. t. 431. Mehreres über die Aprikoſe ſ. m. in: *Sicklers* deutſch. Obſtgärtn. II. IV. VI. XI. XII.

585. *Prunus Ceraſus* L.
Ceraſus acida Gärtn. *).
Ceraſus hortenſis P.

Die ſaure Pflaume oder ſaure Kirſche, gemeine Kirſchbaum, zahme Kirſche, Gartenkirſche, Zwergkirſche, Steinkirſche, Staudenkirſche, Sauerkirſchbaum.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 620. 12.)

Aeſte meiſtens hängend; Blätter abwechſelnd; geſtielt, eyförmig-lanzettförmig, geſägt, zugeſpitzt, auf beyden Seiten glatt, oben glänzend, von feſter Subſtanz, in der Knospe auf beyden Seiten zuſammengefalten; Blattſtiele mit 2 braunen, ſchwärzlichen Drüſen verſehen, oder fehlend; Blüthen weiſs, in einfachen etwas geſtielten Dolden ſtehend; Kelcheinſchnitte ſtumpf, zurückgebogen; bisweilen 2, 3 und auch 4 Griffel.

Dieſer kleine Baum erreicht in 25 Jahren ſeine Vollkommenheit und zeichnet ſich durch ſeine hängenden Zweige aus; groſse Sorten Sauerkirſchbäume bilden gleichſam mit den hangenden Zweigen eine Laube. Die Rinde iſt glatt und grau und das Holz feſt und feiner als bey der Vogelkirſche. Die Blätter und Blattſtiele haben bald Drüſen, bald keine, nach den Varietäten; überhaupt iſt ihre Gegenwart zufällig. Eben ſo bilden andere regelmäſsiger abwechſelndes Tragholz, andere gablige unordentliche Zweige. So ſind auch einige kurz — und andere langſtielig. Die Blätter bleiben kleiner und werden zäher,

*) *Ceraſus. Kirſchbaum.* Kelch einblättrig, unterhalb befindlich, eyförmig, fünfſpaltig, abfallend; Einſchnitte lanzettförmig, zurückgebogen; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter groſs, faſt ganz, rundlich, hohl; Staubfäden 20 oder mehrere; Steinfrucht fleiſchig, glatt, kugelrund, auf einer Seite ſchwach einfurchig, einſaamig; Nuſs kugelig, glatt, auf einer Seite etwas eckig.

zäher, härter und feſter, dunkelgrüner und glänzender, als bey der folgenden Art. Manche Varietäten haben doppelt ſägeförmige oder tiefgezackte Blätter. Die oberſten Knospen bringen Blätter, die an den Seiten Blüthen und zwar kommen ſolche an den Aeſten des vorletzten Jahres zum Vorſchein. Die Form der Kirſchen iſt herzförmig, cylindriſch, ſtumpf, kugelig, nagelförmig, niedergedrückt etc. Ueberhaupt ſind die ſauren Kirſchen nach der Verſchiedenheit der Abarten in Farbe, Geſtalt und Geſchmack verſchieden. Die Gröſse der Frucht iſt von ½ bis ¾ oder bis 1 Zoll. Die Haut der Kirſchen iſt leicht verletzbar oder zähe und die Farbe purpurſchwarz, blutroth, hochroth, gelbroth, gelbweiſs etc. Wie bey den Aepfeln und Birnen durchaus gefärbt oder nur angelaufen. Die gelbrothen und weiſsgelben ſind am zäheſten, doch aber auch die dunkeln. Die Farbe der Kirſchen wird zuweilen durch weiſse unter der Haut liegende Flecken gleichſam marmorirt, oder das Marmorirte entſteht von einem rothen Geäder auf bläſſerem Grunde. Zuweilen iſt ſelbſt der Stein mit dem Fleiſche roth gefärbt. Die Sommerſeite der Kirſchen iſt röther, wenn ſie nemlich nicht gleichfarbig ſind. Es giebt rothe Kirſchen auch mit klarem Saft, ohne Farbe, nicht umgekehrt weiſse mit rothem Safte. Zuweilen liegt unter dem Fleiſche eine Hauptader, die aber durch die ganze Frucht geht und ſich nach beyden Seiten vertheilt. Bey den Sauerkirſchen iſt das Fleiſch zerflieſsend oder härter, aber bey den Herz- oder Süſskirſchen immer härter. Der Nahteinſchnitt an denſelben iſt von ungleicher Stärke, ſo wie die Abweichung des Kugelrunden zum ſeitwärts Zuſammengedrückten. Manche Kirſchſorten haben gar keine Spur, andere nur die innere, andere die innere und die Rücknaht zugleich.

Es giebt, wie von allen kultivirten Gewächſen, eine groſse Menge Varietäten. Die vorzüglichſten dieſes Baums, welche wieder eine groſse Menge Unterſpielarten haben, ſind:

1. *Prunus Ceraſus α. juliana. Prunus acida Ehrh.* Die Frucht iſt rund, etwas platt gedrückt, faſt durchſichtig, hellroth; das Fleiſch zart, und enthält einen wäſſerigen, ſäuerlichen Saft. Der Stengel iſt baumartig, faſt aufrecht und der Blattſtiel ohne Drüſen. Blätter und Dolden ſ. m. oben bey der allgemeinen Beſchreibung. Hierher gehören alle *Glaskirſchen.*

2. *Prunus Ceraſus β. auſtera. Prunus auſtera Ehrh. Kleine ſaure Kirſchbaum, Bloderkirſche, Weichſeln.* Stengel baumartig, faſt aufrecht; Blätter, Blattſtiele und Dolden wie oben; Kelcheinſchnitte ſehr ſtumpf, auch zurückgebogen; Frucht kugelig, ſchwarz — purpurfarbig, groſs. Sie enthält einen blutrothen, ſehr ſauern

Saft

Saft. Hierher gehören alle Arten *van der Natt*, und andere mehr.

Nach *Ehrhart* ſind dieſe beyden Varietäten beſondere Arten. Sie unterſcheiden ſich aber nur allein in der Farbe der Frucht und ſind unſtreitig durch die Kultur entſtanden.

3. *Prunus Ceraſus γ. dulcis. Süſse Kirſche.* Die Varietäten derſelben ſ. m. bey der folgenden Art.

4. *Prunus Ceraſus δ. ſemper florens. Prunus ſemper florens Perſ. und Ehrh. Prunus ſerotina Roth. Ceraſus ſemperflorens P.* und *Borckh. Die immer blühende Pflaume, immer blühende ſaure Kirſche* auch *Octoberkirſche, Traubenkirſche.*

Viele haben dieſen Baum als eine Variet. der Sauerkirſche angeſehen, allein er unterſcheidet ſich weſentlich von dieſer und bleibt aus Saamen gezogen unveränderlich.

Der Stamm iſt baumartig wird aber nicht hoch. Die Zweige ſind ſehr lang, ſchlank und hängen abwärts. Die Blätter ſind abwechſelnd, geſtielt, eyförmig-lanzettförmig, lang zugeſpitzt, doppelt-geſägt, auf beyden Seiten glatt, zuſammenliegend; von feſter Subſtanz. Einige haben keine Drüſen, bey andern ſind ſie zu 2 und 3 bey einander. Sie ſitzen nicht an dem Blattſtiele, ſondern meiſtens am Grunde des Blatts, oder da, wo ſich der Rand bildet. Die weiſsen Blumen ſtehen zu 6 — 8 nur an den Spitzen der erſt im Frühjahre erwachſenen Sommertriebe in einer hangenden, verlängerten Traube, die blättrig iſt. Die Blumenſtiele ſind $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und nach oben zu ſtärker. Die Blüthenknospen werden nicht, wie bey andern Kirſchen, nach Johannis für das künftige Jahr gebildet. Die Blumen enthalten 6 — 8 Blumenblätter und die Kelcheinſchnitte ſind lanzettförmig, zurückgeſchlagen, ſtumpf und mit runden Sägezähnen beſetzt. Die Frucht iſt klein, rund, den Kirſchen ähnlich, braun und das weiſse Fleiſch hat einen ſauern und herben Geſchmack.

Wohnort: Das Vaterland dieſes Baums iſt unbekannt. Er wird bey uns in Gärten gezogen und muſs daſelbſt einen freyen Standort erhalten; denn in einem dicken Gebüſch wächſt er mehr aufrecht und artet nach und nach aus.

Fort-

Fortpflanzung: Dieſe kann durch den Saamen geſchehen, weil ſie ſich in ihrer Art fortpflanzt; aber auch durch Pfropfen und Okuliren.

Blüthezeit: Mai bis in den ſpäten Herbſt. Wenn eine Blume ihre Krone abgelegt hat, ſo entfaltet ſich eine andere, ſo, daſs der Baum bis im Herbſt mit Blumen und Früchten verſehen iſt.

Fruchtreife: Julius bis in den Herbſt. Die Früchte bleiben ſo lange hängen, bis ſie vom Froſte zum Abfallen gezwungen werden. Ob gleich dieſe Art beſtändig den ganzen Sommer blüht, ſo trägt ſie doch nicht ſo viel, wie die andern Arten.

Anwendung: Wie bey andern Kirſchfrüchten.

5. *Prunus Ceraſus ε. pumila. Prunus pumila Du Roi.* und *Perſ. Ceraſus pumila P. Die niedrige Pflaume, Zwergkirſche, Erdweichſel.* Ein Strauch, der 2 — 3 Fuſs und etwas höher wird, und iſt mit einer weiſsen und grauen, zuletzt röthlichen, glatten Rinde verſehen. Die Zweige ſtehen abwechſelnd und ſind ruthenförmig, und die Blätter eyförmig, etwas ſpitzig oder ſtumpf, geſägt, auf beyden Seiten glatt, am kurzen Blattſtiel herablaufend; die Blattſtiele ohne Drüſen. Die Blumen ſitzen einzeln, oder 3 — 4, auf einem gemeinſchaftlichen, ſehr kurzen Blumenſtiele. Die Deckblätter am Grunde der Blumenſtiele ſind klein, lanzettförmig und die Blüthen faſt dreymal kleiner als bey β. auſtera und die Früchte zwey- oder viermal kleiner, als bey β. und bläulichſchwarz. Die Vermehrung geſchieht durch Ableger und Saamen.

Nach mehrern iſt dieſer Strauch eine eigene Art.

6. *Prunus Ceraſus flore pleno* ſ. *luxurians.* Die *gefüllt blühende Kirſche.* Die Blüthen ſind eben ſo gefüllt wie die Roſe. Dieſe Abänderung iſt ungemein prächtig und verdient in jedem Luſtwäldchen aufgenommen zu werden. Nro. 4 und 6 gehören zu den Weichſeln, bey welchen nur eine halb- oder ganz gefüllte Blume vorkommt. Die Fortpflanzung geſchieht durch Pfropfen und Okuliren.

Die Verſchiedenheit der auſserordentlich vielen Abänderungen der Früchte in den Gärten gründet ſich auf die Geſtalt, äuſserliche Farbe, Härte, Gröſse und Kleinheit, Reife und den Geſchmack. Auf die Verſchiedenheit des letztern aber grün-

gründen ſich die Kräfte, indem er bald ſüſs, ſauer, herbe oder wäſſerig iſt; dieſs gilt vom Fleiſche. Der Kern hat den mandelartigen Geſchmack. Der Saft iſt auch verſchieden gefärbt. Das Fleiſch hängt am Steine oder nicht, und iſt feſt oder locker. Die Fruchtabänderungen hangen auch mit dem Baumwuchſe zuſammen, der ebenfalls in Stärke des Stammes, Abwechſelung und Gröſse der Aeſte des Tragholzes und der Sommerſchoſſen beſtimmt iſt. Verhältniſſe des Spiels, des Kerns, der Blüthenmenge etc. charakteriſiren auch die Varietäten. Saure Kirſchen haben das kleine Blatt und die dünnern hangenden Zweige. Mit dem kleinen Blatte iſt meiſtentheils ein ſaurer, doch nicht ſüſser Geſchmack der Frucht verbunden. An einem Baume iſt zuweilen der Wuchs der Sauerkirſchen und Süſskirſchen zugleich; auch giebt es Sauerkirſchen mit geraden, nicht hangenden Zweigen. Jährlich entſtehen aus den Saamen neue Varietäten und man erhält ſie daraus. Gewöhnlich findet man folgende Hauptabtheilungen der Kirſchen: A. Herzkirſchen. a. einfarbig. b. bunte. B. runde Kirſchen oder Weichſeln; auch nach dem Geſchmacke und der Farbe. A. ſüſse. a. ſchwarze. b. weiſse. B. ſaure, ſchwarze. C. wäſſerige, helle, Glaskirſchen.

Ein kurzes Verzeichniſs der Abänderungen der ſüſsen Kirſchen ſ. m. bey der folgenden Art.

Nach der Wetterauiſchen Flora werden in Deutſchland folgende Abänderungen der ſauren Kirſche (Prunus Ceraſus auſtera et aproniana L.) gezogen.

A. *Weichſel mit färbendem Saft und ſchwarzer oder dunkelrother Haut.*

a. *Faſt ganz ſüſs.*

1. Rothe Maikirſche; ſogenannt, weil man ſie ſchon im Anfange des Jun. ganz hellroth genieſsen kann. Sie wird aber eine der beſten Kirſchen, wenn man ſie bis zur völligen Reife hängen läſst. Sie läſst ſich ſehr gut auf die Oſtheimer Sauerkirſchen veredeln. 2. Scharlachkirſche. 3. Herzogskirſche. Dieſs iſt eine vorzügliche Kirſche von mittlerer Gröſse. Sie reift Anfangs Jul. und trägt, wenn andere Sorten fehl ſchlagen. 4. Holländiſche groſse Kirſche. 5. Valſerkirſche. 6. Alte Königskirſche. Sie iſt groſs und trefflich und dabey auſserordentlich tragbar und ihre Reife Ende Jun. 7. Schwarze Muskatellerkirſche. 8. Prager Muskatellerkirſche. Sie iſt eine vom erſten Rang, reift Ende Jul. und wird auf ſaure Stämme veredelt, ſehr tragbar.

b. *Süſs mit ſäuerlich gemiſcht.*

1. Frühe Natt aus Saamen. 2. Wanfrieder rothe Frühkirſche. Sie hat ziemlich feſtes, ſehr angenehmes Fleiſch. Von Farbe iſt ſie rothgelb und reift in der Mitte des Jun. Der Baum wächſt buſchig und trägt gut. 3. Wanfrieder Weichſel. 4. Rothe Muskatellerkirſche. 5. Braune Muskatellerkirſche. 6. Doppelte Weichſel. Zum friſchen Genuſs und zum Trocknen iſt ſie ſehr ſchätzbar und reift Ende Jun. und iſt ſehr ergiebig.

7.

7. Herzkirſchweichſel. 8. Holländiſche Folgerkirſche. Sie iſt von hohem Werth und auſserordentlich tragbar. Sie hat dabey den Vorzug, daſs ſie von der Mitte des Jun. einen Monat lang reife Früchte liefert. 9. Portugieſiſche Griotte. 10. Leopoldskirſche. Sie reift ſpät und iſt bey vollkommener Reiſe ſehr ſchätzbar. Der Baum trägt früh und reichlich. 11. Doktorkirſche. 12. Spaniſche Weichſel. 13. Jeruſalemskirſche. 14. Deutſche Griotte. 15. Henneberger Grafenkirſche. 16. Kirſche van der Natt. 17. Brüſſeler Braune. 18. Oſtheimer Kirſche, auch Wucherkirſche genannt vom Wurzeltriebe. Dieſs iſt eine anſehnliche, für den Tiſch und die Küche ſehr empfehlenswerthe Kirſche. Der Baum wird auch als Strauch ſehr fruchtbar. Sie reift Ende Jul. Man kann ſie aus Kernen und durch Zertheilung der Wurzeln in ihrer Art vermehren. 19. Erfurter Auguſtkirſche.

c. *Faſt ganz ſauer.*

1. Nordamarelle. 2. Holländiſche ſpäte Weichſel. 3. Morelle oder Amarelle. Der Stiel reiſst nicht ab, ſondern zieht den Stein mit aus dem Fleiſche.

B. *Glaskirſchen mit weiſsem Saft und heller durchſichtiger Haut.*

a. *Faſt ganz ſüſs.*

1. Altendorfer Kirſche. 2. Gelbe oder rothe Orangekirſche.

b. *Sauer mit ſüſs gemiſcht.*

1. Kleine Montmorency. 2. Groſse Glaskirſche. 3. Groſse Montmorency.

c. *Faſt ganz ſauer.*

1. Späte Morelle.

C. *Mit gefüllter Blüthe.*

1. Glaskirſche mit dickgefüllter Blüthe. 2. Glaskirſche mit halbgefüllter Blüthe. 3. Bouquetkirſche. (Ceraſus racemoſa uno pediculo plura C. B.) Es ſind mehrere Stempel in den Blumen und bisweilen kommen an einem Stiele 2, 3 und mehrere Kirſchen zur Reife.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt urſprünglich im Orient wild, gegenwärtig aber auch in Europa. Man findet ihn auch faſt durch ganz Deutſchland gleichſam wild in Gebüſchen Weinbergen und an Zäunen. Die Zwergkirſche wächſt an den Rändern bergiger Wälder in der Pfalz, Sachſen etc. ebenſalls wild.

Der ſaure Kirſchbaum mit ſeinen Abänderungen wird allenthalben in Gärten und Weinbergen angebaut.

Tournefort fand den eigentlichen Kirſchbaum in der Provinz Pontus wild. Die Zeit, wenn er zuerſt nach Europa gekom-

gekommen iſt, läſst ſich nicht mit Gewiſsheit beſtimmen. Nach *Plinius* (XV. 25.) hat ihn der röm. Feldherr *Lucullus*, nach ſeinem Siege über den Mithridates, zuerſt aus Ceraſunte (daher auch ſein Name Ceraſus), einer Stadt in Pontus in Kleinaſien, im Jahre 680 nach Roms Erbauung (74 Jahre vor Chriſti Geburt), mit nach Italien gebracht, und von da aus ſey er 120 Jahre nachher nach England und in andere europäiſche Länder gekommen. Weit im Norden (über Helſing in Schweden) ſcheint er nicht hinauszugehen. In Griechenland war er ſchon lange vorher bekannt. Nur die veredelten Sorten ſcheinen aus Pontus zu ſtammen, aber unſere ſogenannte Waldkirſche iſt wohl urſprünglich einheimiſch.

Am Cap ſind die Kirſchen ſchlecht geworden, ſo wie die Aepfel und Birnen, die weder von Geſchmack, noch Dauer ſind. Nach *Thunberg* kann man ſie am Cap nicht ziehen. *Kalm* fand in Neujerſey alle zahme von Europa herübergebrachte Kirſchen, Aepfel und Wallnuſsbäume früher in Blüthe kommen, als dieſelben, die dort ſeit langen Zeiten wild geweſen waren. In Neuyork fand er nur rothe ſaure Kirſchen, und nicht die Mannigfaltigkeit, wie in Penſilvanien.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Saamen und die Abänderungen werden durch Pfropfen und Okuliren fortgepflanzt.

Da ſaure Kirſchen einen ſchwächern Stamm machen als Süſskirſchen, ſo propft man beſſer jene auf dieſe, aber nicht umgekehrt. Wildlinge von Vogelkirſchen dienen beſonders dazu. Die aus den Wurzeln ſproſſende Wildlinge dienen auch zum Pfropfen, da ſie nicht die Mühe machen, wie die aus Saamen gezogenen. Auf Pflaumen kommen gepfropfte Kirſchen nicht fort. Auf Wildlingen aus Saamen von runder Frucht ſchlagen rundfrüchtige Sorten beſſer an, als herzförmige und umgekehrt. Die rundfrüchtigen laſſen ſich auch durch Schnittlinge, vermehren. Auf Kirſchlorbeer gepfropft ſoll die Frucht eine angenehme Bitterkeit erhalten. In manchen Gegenden, wie in Meiſsen, pflanzt man gar keine veredelte Kirſchen, ſondern ſucht die Wildlinge aus den Wäldern und pfropft ſie; denn verſetzte veredelte gehen gern aus. Auch aus Kernen werden manche Kirſchſorten gut erzogen. Man ſäet ſie zu Kernſtämmen im Herbſte oder hebt ſie in Sande bis zum Frühjahr auf. Nach 2 Jahren werden ſie aus den Pflanzenbeeten verſetzt und dabey die Herzwurzel abgeſtutzt, wenn ſie keine Seitenwurzeln getrieben haben, und im vierten Jahre veredelt, wenigſtens 6 Schuh über der Erde, ſonſt treibt das edle Reis nicht in die Höhe. Beym Verſetzen muſs alles Zerſtoſsene an der Wurzel weggenommen werden, um Fäulniſs zu verhüten, aber die Stammkrone darf man nicht beſchneiden, denn ſie gehen entweder davon ein, oder erholen ſich nur langſam. Die Kirſchbäume leiden überhaupt den Schnitt weniger, als andere Fruchtbäume. Die überflüſsigen Knospen und Zweige werden beſſer abgebrochen, als abgeſchnitten. An Wände pflanzt man hochſtämmige und Zwergbäume abwechſelnd, und ſchnei-

det die erftern ab und nimmt fie endlich weg, fo wie die letztern gröfser werden. An Spalieren giebt der Kirfchbaum mit feinen langen, ausgebreiteten biegfamen Zweigen durch Belaubung und feine Früchte ein fchönes Anfehen. Spalierbäume können fich auf 30 Fufs ausbreiten. Die Kirfchen mit runder Frucht laffen fich weniger, als Herzkirfchen, an Spalieren ziehen. Zum Anpflanzen an Wände wählt man nach der Verfchiedenheit der Sorten alle Himmelsgegenden. Die zärtern bringt man gegen Süden; die härtern und die fpät reif werdenden gegen Norden. Eine Morgenlage läfst die Kirfche nicht nur früh blühen, fondern fetzt auch die Blüthe den Nachtfröften im Frühjahre weniger aus. So wie wilde Kirfchen durch die Kultur zahmer und beffer werden, fo verwildern auch zahme, die, befonders durch Vögel, in das Freye ausgefäet werden. Der Kirfchbaum liebt einen fandigen, leichten Boden, aber ein feuchter ift ihm nicht zuträglich. Anhöhen, Abhänge und lehmiger kalkiger Boden ift es vorzüglich, wo er gedeiht, daher auch in Weinbergen vortrefflich. Soll er im fchweren Boden mit Vortheil angebaut werden, fo mufs man wenigftens die Erde in den Löchern, worein er gepflanzt wird, $1\frac{1}{2}$ Elle tief und 3 Ellen weit mit Kiefs oder Kalkfchutt vermifchen. Von der Oftheimer Kirfche kann man auf kiefigen Hügeln und Bergabhängen, die gegen Morgen oder Mittag liegen, wo der Wein nicht gehörig zur Reife kommt, eine fehr vortheilhafte Anlage machen, wenn man, fo zeitig es im Frühjahre möglich ift, die Stämmchen in einer Entfernung von 5 — 6 Fufs reihenweife anpflanzt. Sie tragen meiftens gleich im zweyten Jahre; die reichfte Ernte kann man aber im 4, 5 und 6ten Jahre erwarten. Nach 8 Jahren haben fich die Sträucher fo fehr ausgebreitet, dafs es wohlgethan ift, den Stamm kurz über der Erde abzufägen, wodurch die jungen Spröfslinge nach ein paar Jahren eine neue Pflanzung bilden, wenn man diefe nicht lieber von neuem verpflanzen will. Der Kirfchbaum verträgt weder ftarke Düngung, noch vieles Graben. Das Aufhacken um den Baum herum ift zuträglicher. In England ift Kent der Kirfchen wegen fehr berühmt, wo fie häufig gebaut werden. Man läfst das Land theils ruhig als Wiefengrund, theils wird es umgearbeitet und Waizen darauf gebaut, der felbft nahe bey den Bäumen vortrefflich wächft. Schicklicher fand man Klee und Heuarten dazwifchen, die fchon gehauen werden konnten, ehe die Kirfchen reif waren, da hingegen der Weizen niedergetreten wurde. Kent hat kreidigen Boden. In dem nahen fandigen Effex kommen die Kirfchen nicht fort und erhalten den lieblichen Gefchmack nicht. Daher find auch bey uns die Kirfchen wohl in den kalkigen Weinbergen vorzüglich. Unter hochgewordenen Kirfchbäumen will der Pflanzenwuchs nicht recht fort. Wunden vom Windbruch, befonders von Abendftürmen, von unzeitigem Schnitt und von aufgebrochener Rinde machen einen fchädlichen Gummiflufs, und das nahe Zufammenftehen der Bäume begünftiget den Brand. Eine frühere Tragbarkeit haben die Kirfchbäume vor den Kernobftbäumen voraus. Schon von dem 3ten Jahre an, nach der Verpflanzung tragen fie. Auch find fie das frühfte Obft im Jahre und deswegen fehr

fchätz-

ſchätzbar. Frühkirſchen geben einen einträglichen Handel, und Sauerkirſchen ſind am vortheilhafteſten für die Oekonomie. Herzkirſchen tragen weniger. Ein einziger Ort Metternich bey Coblenz verkaufte ſonſt jährlich für 10000 Gulden Kirſchen. Aber nur nebenbey und da wo Land im Ueberfluſs iſt, wird der Kirſchenbau vortheilhaft, weil die Ernte ungewiſs und relativ doch nur gering iſt.

Die Kirſchen werden bey ihrem weichen Fleiſche von der Regenwitterung ſchneller unſchmackhaft und auch wenn man ſie aufhebt. Von vielem Regen ſpringen ſie am Fleiſche auf und es verdirbt viele der Inſektenfraſs. Horniſſen und Ameiſen ſind gewaltige Verwüſter der Süſskirſchen, faſt ärger noch als die Vögel. Tenthedro und Curculio Ceraſi nähren ſich eigen, jene vom Blatt und dieſer von der Blüthe.

Um die läſtigen Sperlinge von den Kirſchen abzuhalten, ſind folgende 2 Mittel zu empfehlen. Man bezieht die Bäume rund umher mit blauen, wollenen Fäden, welche an den äuſserſten Zweigen ganz locker angebunden werden. Noch wirkſamer ſind gläſerne Flaſchen, oder beſſer, Mineralwaſſerkrüge mit einem zwölfzolligen Bindfaden an Bohnenſtangen ſo befeſtiget, daſs ſie frey und leicht beweglich hängen. Von dieſen Maſchinen bringt man bey groſsen Bäumen 2 oder 3 Stücke alſo an, daſs ſie 1 Elle weit hervorragen und mit dem Stamm einen Winkel von etwa 130 Graden ausmachen.

Blüthezeit: April und Mai mit dem Ausbruche der Blätter.

Fruchtreife: Junius bis Auguſt etc. nach den verſchiedenen Kirſchſorten, und hängt auch mit der Witterung und andern Umſtänden zuſammen.

Officinell: *Frucht*, *Kerne*, *Blumenſtiele* und ehedem auch *Blüthen*, Fructus, Nuclei, Stipites ſ. Pedunculi et Flores Ceraſorum acidorum.

Zum Arzneygebrauch wendet man vorzüglich die ſauern Kirſchen an, theils getrocknet, *getrocknete Kirſchen*, Ceraſa acida ſiccata, theils auch den *Saft*, welchen man aus den friſchen Kirſchen preſst. Succus Ceraſorum, der eine blutrothe Farbe beſitzt.

Es ſind ſaftige, runde Früchte, mehr oder weniger dunkelroth und enthalten einen ſäuerlichen Saft und einen runden zugeſpitzten, etwas gedrückten, mit einem hervorſtehenden Rande verſehenen Stein, welcher einen bitterlich ſchmeckenden öligen Kern einſchlieſst. In den Apotheken zieht man die ſchwarzrothen, ſauern den übrigen vor. Sie verlieren beym Trocknen im Dörrofen ½ ihres Gewichts.

Gute getrocknete Kirſchen müſſen nicht ſchimmlig, von Milben angefreſſen, zu ſehr ausgetrocknet, oder gar verbrannt ſeyn.

Der Baum ſchwitzt, ſo wie auch der folgende, aber weit häufiger, ein klares *Gummi*, Gummi Ceraſorum, *Kirſchgummi*, *Kirſchharz*, *Kirſchenklar*, aus, welches an der Luft verhärtet. Es iſt gelblich, bisweilen röthlich, öfters auch ganz weiſs, durchſichtig und hat weder Geruch noch Geſchmack, und kann ſtatt des arabiſchen Gummi dienen.

Geſchmack: Der Früchte iſt angenehm ſäuerlich, der Kerne bitter und der Stiele herbe.

Süſs- und Sauerkirſche zeigt nicht immer den Geſchmack an, ſondern 2 Hauptvarietäten, eben ſo viel als Herzkirſchen und Weichſeln.

Chemiſche Beſtandth.: Im Kirſchſaft iſt Zuckerſäure enthalten.

Das Kirſchgummi unterſcheidet ſich, nach *Boſtock's* Unterſuchungen, in Anſehung ſeiner Eigenſchaften weſentlich von dem arabiſchen Gummi. Er nimmt es daher auch als einen beſondern Beſtandtheil des Pflanzenreichs an und nennt es *Caraſie*. „Wenn man, nach *Trommsdorff*, in die Auflöſung des Kirſchgummi eſſigſaures Bley gieſst, ſo entſteht kein Niederſchlag, aber eine ſchwache Neigung zur Gerinnung, und nach 24 Stunden ſcheint ſich das Gummi in Geſtalt von Fäden von ſeinem Auflöſungsmittel zu trennen. Das ſalpeterſalzſaure Zinn verwandelt den Kirſchleim in eine feſte, gelbe Gallerte. Das ſalpeterſalzſaure Gold macht das Gemiſch gleich undurchſichtig und braun, ohne jedoch einen Niederſchlag zu bewirken. Das eſſigſaure Queckſilber äuſſert keine Wirkung. Der Alkohol zu einer ſtarken Kirſchgummiauflöſung gegoſſen, macht, daſs ſich Fäden bilden, der gröſste Theil des Schleims aber ſcheint ſich mit dem Alkohol zu verbinden; gleichwohl iſt das Gummi in ſeinem feſten Zuſtande, ſelbſt in kochendem Alkohol unauflöſslich. Galläpfelaufguſs äuſſert keine Wirkung auf das Kirſchgummi.“

Arzneyl. Kräfte: Die Früchte, ſowohl friſch, als auch getrocknet und gekocht, ſind erfriſchend, kühlend, auflö-

auflöfend, ftärkend, harntreibend und fäulnifswidrig, die Stiele zufammenziehend und das Gummi ift einhüllend.

Anwendung: Die Rinde*wurde als ein Fiebermittel gebraucht. Der Abfud der Wurzelrinde ift dunkler, zufammenziehender, weniger gährend und bitterer als der von der Stammrinde. *Tiffot* rühmt den Aufgufs der Stiele mit Waffer als einen angenehmen und bey hartnäkkigen Catarrhen fehr nützlichen Trank; auch nimmt man fie zum Gurgelwaffer. Die getrockneten Früchte werden zu Decocten in hitzigen Fiebern verordnet. Die Blätter von den Sauerkirfchen geben ebenfalls einen gefunden, fehr angenehmen Thee. Des Kirfchgummi bediente man fich gegen Schärfe in den erften Wegen und davon abhängende Durchfälle.

Die Kirfchen werden in der Oekonomie auf mancherley Weife genutzt. Man ifst fie roh, denn fie befitzen einen kühlenden Saft, der wegen der Säure mehr oder weniger angenehm fchmeckt; kocht fie auch frifch und getrocknet zu Speifen, macht fie mit Zucker ein, nimmt fie zu mancherley Backwerk, bereitet aus dem Safte Mus, Syrup, prefst mit Zucker und Gewürz vermifcht, einen blutrothen Saft aus ihnen, der unter dem Namen Kirfchfaft den fogenannten Kirfchwein giebt, macht ferner daraus Branntwein und nimmt fie zu dem geiftigen Getränke, das in der Schweiz unter dem Namen: Kirfchwaffer berühmt ift, jetzt aber auch in Schwaben, Deffau und an mehrern Orten in Deutfchland bereitet wird. Die fauren Kirfchen find zum Trocknen beffer und die Süfsen kommen zu Saft und Wein. In Penfilvanien nimmt man zu 1 Kanne, ohne die Kerne, geprefsten Saft, eben fo viel Waffer und 3 Pfund braunen Zucker, um Wein davon zu machen. Die Kerne geben fehr fein geftofsen und geprefst dem Safte die bittermandelartige Würze.

Eine leichte, nicht fehr bekannte Vorfchrift zum Einmachen der Sauerkirfchen, die dabey ihren Gefchmack gut erhalten, ift nach *von Effen* folgende: Man nimmt zu 3 Pfund grofsen, ganz reifen, unbefchädigten und von den Stielen befreyten Sauerkirfchen, 1 Pfund klargeftofsenen Meliszucker, worunter $\frac{1}{4}$ Loth Gewürznelken und $\frac{1}{4}$ Loth Zimmt gemifcht wird. Die Kirfchen legt man mit dem Zucker fchichtweis in ein weites Glas, fo dafs der Zucker die untere und die obere Lage ausmacht

und

im Glase oben 2 Finger breit leer bleiben. Das Glas wird mit einer feuchten Blase dicht verbunden, in die man ein paar Nadeln sticht, und darauf dasselbe, so lange bis aller Zucker zergangen ist, in ein Fenster stellt, wohin die Sonne den halben Tag scheint. Wenn die Blase angespannt ist, lüftet man sie durch Ausziehen der Nadeln und sorgt dafür, dafs nach und nach alle Seiten des Glases der Sonne zugekehrt werden. Man hebt die Kirschen, die sich bis in den Sommer halten, an einer kühlen und trocknen Stelle auf, braucht sie aber nicht vor Weihnachten.

Von den Kernen hat vorzüglich der Kirschratafia seinen Ursprung. Auch läst sich ein Oel aus ihnen pressen, und sie können eben so wie die bittern Mandeln zum Kochen gebraucht werden.

Der Blätter bedient man sich zum Einmachen der Gurken. Nach Nocca verfertiget man in Italien aus dem Holze Fässer für Essig, der sich darinne sehr vortrefflich und lange erhält.

Präparate: *Syrup*, *Mus*, *Wasser*, Syrupus, Roob, Aqua Cerasorum acidorum.

Aus den gestofsenen Kirschkernen wird ein sehr angenehm riechendes Wasser bereitet, das im concentrirten Zustande dem Lorbeerwasser an Arzneykräften sehr ähnlich ist. Es mufs aber jährlich frisch bereitet werden. Man macht aus dem frisch ausgeprefsten Safte der Früchte und mit Zucker den Syrup, welcher einen der angenehmsten arzneylichen Syrupe darstellt.

Abbildungen: Blackw. Herb. t. 449. *Reitter* und *Abel* Abb. t. 30. Das Ausführliche vom Kirschbaum s. m. in: *Sicklers* deutsch. Obstgärtn. II. IV. X. XII—XIV.

586. *Prunus avium* L.
Cerasus dulcis Gärtn.

Die süfse Pflaume, wilder süfser Waldkirschbaum, wilder Kirschbaum, Vogelkirschbaum, gemeine schwarze Vogelkirsche, Holzkirsche, Haferkirsche, Rheinische Kirsche, Backkirsche, Katzbeerenbaum, schwarzer Zwieselbeerenbaum, Wifsbeeren, Wispelbeeren, Wafserbeeren, Kostebeeren, Kasbeeren, Kebsbeeren, Karsten,

(*Lin.* Syst. veget. ed. XIV. 620. 13.)

Aeste

Aeſte ſtark, abwechſelnd, gerade; Blätter abwechſelnd bisweilen in Büſcheln beyſammenſtehend, geſtielt, eyförmig — lanzettförmig, zugeſpitzt, ungleich geſägt, oben dunkelgrün und glänzend, glatt, unten feinhaarig, mattgrün, netzförmig geadert, in den Knospen von beyden Seiten zuſammenliegend, Blattſtiel gewöhnlich zweydrüſig; Blüthen weiſs, wohlriechend, ſtielloſe, einfache Dolden bildend, in den Winkeln der Blätter.

Dieſer Baum erreicht eine anſehnliche Höhe und Stärke, wird an 40 — 60 Fuſs hoch; und wächſt ſo ſchnell, daſs er in 50 Jahren oft die Stärke einer funfzigjährigen Eiche hat. Das Holz iſt gelbröthlich, fein, von mittelmäſsiger Schwere und Härte; die Rinde glatt, rothbraun, ſtark und lederartig. Sie beſteht aus 4 Schichten, die ſich horizontal blättern laſſen. Die Knospen ſind herzförmig und ſchuppig. Die Blüthen kommen an den Aeſten des vorletzten Jahres hervor; die zahmen aber an einjährigen. Der Griffel ſind bisweilen 3, manchmal aber auch 6. Die Frucht iſt klein, ſüſs und ſchwarzpurpurroth, und in den Gärten in Geſtalt, Farbe und Geſchmack nach der Verſchiedenheit der Abänderungen verſchieden.

Es giebt folgende 3. Hauptvarietäten:

1. *Prunus Avium β. duracina.* Die Früchte ſind groſs, roth, dickfleiſchig, hart und ſäuerlichſüſs.

2. *Prunus Avium γ. Bigarella.* *Pelzkirſchen* im Salzburgiſchen. Die Früchte ſind groſs, dunkelroth, herzförmig, hart und ſüſs.

3. *Prunus Avium δ. praecox.* Die Früchte ſind klein, auf einer Seite weiſs, auf der andern roth. Wächſt in Wäldern.

Die Vogelkirſchen haben ebenfalls ihre Abänderungen in Farbe, Form und Geſchmack. Im wilden Zuſtande beſitzen ſie weniger Fleiſch und einen bitterlichen und herben Nachgeſchmack; auch ſtopfen ſie mehr.

In der Wetterauiſchen Flora ſind von Prunus Avium und Prunus Ceraſus dulcis L. folgende Abänderungen angegeben.

A. *Knorpelkirſchen oder Knackkirſchen, mit färbendem Saft und hartem Fleiſch.*

1. Späte Maikirſche. 2. ſpäte braune ſpaniſche Herzkirſche. 3. ſchwarze Lothkirſche. 4. braune Herzkirſche. 5. Ungariſche Herz-

Herzkirfche. 6. braune Knorpelkirfche. 7. fchwarze bitterliche Herzkirfche. 8. rothe Herzkirfche.

Man nennt fie Herzkirfchen wegen ihrer herzförmigen Geftalt.

B. *Blutkirfchen, mit färbendem Saft und weichem Fleifch.*

1. Süfse Maikirfche. Sie ift trefflich zum frifchen Genufs und zum Trocknen. Reift in der Mitte des Jun. 2. grofse füfse Maikirfche. Sie ift noch gewürzhafter als die vorhergehende, auf welche fie in der Reife folgt. 3. fchwarze fpanifche Früh-Herzkirfche. Sie ift aufserordentlich fruchtbar und wohlfchmekkend und die befte Süfskirfche zu Spalieren. Sie reift in der Mitte des Jun. 4. Kronkirfche. 5. veredelte fchwarze Waldkirfche. 6. Ochfenkirfche. 7. fchwarze füfse Herzkirfche. 8. fpäte fchwarze Herzkirfche.

C. *Marmorkirfchen, mit weifsem Saft und hartem Fleifch.*

1. Lauermannskirfche. 2. Schöne von Rocmont. 3. Bunte Lothkirfche. 4. Speckkirfche. 5. Thränen-Muskateller.

a. *Mit einfarbiger Haut.*

1. Gelbe Herzkirfche oder Wachskirfche. Die Sommerfchoffen find mit weifsen, friefelartigen Wärzchen häufig befetzt. 2. Goldgelbe Herzkirfche. 3. Agathkirfche.

b. *Mit bunter Haut.*

1. Dankelmanns weifse Herzkirfche. 2. Blutherzkirfche. 3. Flamentiner. 4. rothe Molkenkirfche. 5. lange, weifse Herzkirfche. Sie hat weifses, feftes Fleifch und einen angenehmen Saft, und ift reif im Jul. Der Baum wird grofs und fruchtbar. 6. Perlkirfche. 7. Turkine. 8. fpäte bunte Herzkirfche.

E. *Mit gefüllter Blüthe.*

Herzkirfche mit grofsgefüllter Blüthe.

Wohnort: Der füfse wilde Kirfchbaum wächft faft durch ganz Deutfchland, und in andern Ländern von Europa in Wäldern und auch bisweilen in Zäunen, Hecken, an Wegen etc.

Er wird mit feinen Abänderungen bey uns häufig in Gärten gezogen, und dient auch dafelbft zur Zierde, befonders blühend.

Er kommt überall leicht fort und liebt fchattige Stellen und wächft gern zwifchen andern Bäumen, auch begünftiget er den Graswuchs fo wie Prunus Padus. Der beffere Boden hat die Vogelkirfchen gar fehr verbeffert. Er giebt viel Wurzelfproffen und die Anpflanzung deffelben fchickt fich fehr gut für Thiergärten.

Fort-

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Saamen, und die Abänderungen werden durch Pfropfen und Okuliren fortgepflanzt. Auf die jungen Stämmchen aus Kernen vermehrt man die edlern Sorten, z. B. Herzkirſchen, Maikirſchen etc, durch Pfropfen und Okuliren. Die Ausſaat geſchieht im Herbſte oder zeitig im Frühjahr. Bisweilen werden die ſüſsen auf ſaure gepfropft. Dieſs Verfahren iſt aber untauglich, weil beyde Bäume verſchieden wachſen. Die ſüſse Kirſche wird ein ſtarker Baum, die ſaure hingegen bleibt immer ſchwach. Durch dergleichen Zuſammenpfropfen müſſen natürlich monſtröſe Bäume entſtehen, deren Stamm oben dicker als unten wird, dergleichen man öfters ſieht, und welche bey ſtarken Winden abgebrochen werden, und auch leicht durch ſtarke Fröſte leiden müſſen. Das Uebrige der Kultur etc. ſ. m. bey der vorhergehenden Art.

Blüthezeit: April und Mai.

Fruchtreife: Junius und Julius.

Officinell: Ehedem *Blüthen*, *Frucht*, *Kerne* und *Gummi*, Flores, Fructus, Nuclei et Gummi Ceraſorum nigrorum.

Geſchmack: Der Früchte iſt angenehm ſüſs.

Arzneyl. Kräfte: Der Früchte ſind nährend, harntreibend etc. und des Gummi einhüllend.

Anwendung: Die Früchte werden blos als diätetiſches Mittel gebraucht. Nach *Haller* hat man die innere Rinde ſtatt der Fieberrinde empfohlen.

Der Splint oder Baſt unter den Rauchtabak gemiſcht, giebt dieſem eine Annehmlichkeit. Durch den Abſud der Blätter ſoll der Tabak in Ruſsland einen Tonko ähnlichen Geruch erhalten. Das Gummi kann in vielen Fällen, vorzüglich in Cattundruckereyen, die Stelle des arabiſchen Gummi vertreten, weil es mit Waſſer einen ſehr dicken Schleim giebt.

Die Früchte ſind genieſsbar, geben mit Wein vermiſcht einen ſchmackhaften Wein, und die mit den Kernen zerſtoſsenen, durch Bierhefen in Gährung geſetzt, durch die Deſtillation einen ſtarken Kirſchgeiſt. In der Schweiz trocknet man die Früchte und bedient ſich ihrer im Winter; auch nützen ſie als Kaffeeſurrogat. Die Kerne geben mit Branntwein einen Ratafia und es läſst ſich

ſich auch aus ihnen ein Oel preſſen. Vom übrigen ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. Nr.* 458.

Präparate: Waſſer und *Syrup*, Aqua et Syrupus Ceraſorum nigrorum.

Die ſchwarzrothen ſüſsen Kirſchen, Ceraſa nigra, die, gegen andere Sorten, einen etwas gröſsern Kern enthalten, dienten vormals in den Apotheken vorzugsweiſe zur Bereitung des Kirſchwaſſers, indem man die friſchen mit den Kernen zerſtoſsenen Kirſchen mit etwas Waſſer zur Deſtillation einſetzte. Jetzt wird aber das Kirſchwaſſer ohne Unterſchied aus den Kernen mehrerer Arten von Kirſchen bereitet.

Das Waſſer von den Kernen iſt von ähnlicher Beſchaffenheit, obſchon ſchwächer, doch eben ſo verdächtig, als Kirſchlorbeerwaſſer. Je weniger Waſſer bey der Deſtillation des Kirſchwaſſers den geſtoſſenen Früchten zugeſetzt worden, um ſo verdächtiger iſt es.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 425. *Reitter* und *Abel* Abb. t. 17. *Cramer* Forſtw. t. 16.

587. *Prunus domeſtica* L. *).

Die gemeine Pflaume, der gemeine Pflaumen- oder Zwetſchenbaum, in Niederſachſen *Plummen*.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 620. 15.)

Zweige abſtehend, ohne Dornen, im wilden Zuſtande mit einzelnen Dornen; Blätter abwechſelnd, kurzgeſtielt, lanzettförmig - eyförmig, geſägt, zuſammengerollt, auf beyden Seiten feinhaarig, oben gefurcht, unten geadert; Blüthenſtiele faſt einzeln, oder auch zu 2 beyſammenſtehend, an den Seiten der Zweige, rauch; Blüthen weiſs, lang-

*) Gattungskennzeichen von *Prunus*, *Pflaumenbaum*, ſind folgende: Kelch einblättrig, unterhalb befindlich, eyförmig, fünfſpaltig, abfallend; Einſchnitte zugerundet, abſtehend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter ſtumpf; Staubfäden 20 oder mehrere; Steinfrucht fleiſchig, glatt, länglich oder rundlich, auf einer Seite gering einfurchig, einſaamig; Nuſs etwas zuſammengedrückt, deſſen Nähte nur ſchwach hervorragend.

langgeſtielt; Kelcheinſchnitte gezahnt, auswendig rauch; Steinfrucht (gewöhnlich ſchwarzblau) an Geſtalt, Gröſse, Farbe und Geſchmack, nach den verſchiedenen Abänderungen verſchieden. Die Steine der Pflaumen ſind rund, die der Zwetſchen länglich, beyde aber ſcharfrandig.

Dieſer Baum wird nicht ſonderlich hoch und dick, ſelten über 20 Fuſs hoch; kommt aber auch ſtrauchartig vor. Die Krone iſt ſehr ausgebreitet und das Stammholz hart, dicht, rothbraun und verſchiedentlich geadert, und die Rinde hellaſchgrau, rauh, ungleich und bekommt Sprünge. Die ſchotenartige Verkümmerung der jungen Früchte (Schnurren, Taſchen, Schaffäcke oder Schafsmäuler in Thüringen genannt) rührt von Kälte und Wind her.

Es giebt durch die Kultur davon, wie von mehrern Obſtarten, eine groſse Anzahl Abarten; denn die Früchte ſind in der Geſtalt (die Form der wilden Pflaumen iſt mehr lang oder breit, und der länglichen oval oder eyförmig, am Grunde ſchmäler oder an der Spitze, und die verſchiedenen Formen der Früchte nehmen wieder an den verſchiedenen Farben Theil) äuſsern Farbe (blau, violet, roth, grün, gelb; auch giebt es, wie bey Kirſchen, marmorirte und geſprengte Früchte) und Conſiſtenz des Fleiſches, im Geſchmack, in der Gröſse, in der Zeit des Reifwerdens, im Anhängen des Fleiſches am Stein (das Ablöſen und Nichtablöſen des Steins vom Fleiſche iſt ein ſchwankender Charakter, denn die Unablösbarkeit deſſelben nimmt bey manchen Sorten durch das Ziehen an Spalieren zu), in der Figur der Oberfläche des Steins ſehr verſchieden. Mehr oder weniger haben alle dieſe Früchte, wie die Schlehen, einen Reifüberzug. *Dühamel* führt 48, und *Meyer* 200 derſelben auf. Ueberhaupt werden von einigen gegen 300 angegeben.

Es giebt nach *Perſoon* folgende Hauptvarietäten.

1. *Prunus domeſtica α. juliana. Die Julianiſche Pflaume.* Die Früchte ſind klein, länglich, dunkelviolet und mit einem mehligen Staube bedeckt. Das Fleiſch ſitzt feſt am Steine.

2. *Prunus dom. β. claudiana.* (Prune de Reine-Claude). *Die grüne Pflaume*, gewöhnlich *Reneclode*. Die Früchte ſind rund und grüngelblich.

3. *Pru-*

3. *Prunus dom. γ. cereola* (*Mirabelle*). Die Früchte ſind klein und grüngelblich. Aus Saamen gezogen ſoll ſie beſtändig bleiben und niemals in die gemeine Pflaume ausarten.

4. *Prunus dom. δ. enucleata. Pflaume ohne Stein.* Nur holzige Faden befinden ſich um den Saamen. Sie iſt von der Gröſse einer Schlehe und ſäuerlich vom Geſchmack.

5. *Prunus dom. ε. Brignola. Die Prunelle, Brunelle, Brignolerpflaume.* Die Früchte ſind groſs, oval, gelblich mit Roth gemiſcht. Ihr Fleiſch iſt glänzend gelb, trocken, aber doch von einem ſehr angenehmen Geſchmack. Sie reift ohngefähr in der Mitte des Septembers. Die gelinde und ſauber getrockneten ausgekernten Früchte, Pruna Brignolienſia, Pruneola, *Prunellen*, welche in Käſtchen oder Schachteln weit und breit verſendet werden, kamen zuerſt aus der Stadt Brignoles in der Provence, und wurden von einem gewiſſen Pflaumenbaume, der in Frankreich dem Namen *Perdrigon* führt, gewonnen. Gegenwärtig werden auch andere Zwetſchen oder Pflaumen, welche in andern Gegenden auf dieſelbe Art behandelt werden, Brunellen genennt.

In Frankreich theilt man die Pflaumen in Prunes und Mirabelles ein. Bey jenen löſst ſich das Fleiſch nicht vom Stein, und dieſe haben einen vom Fleiſche getrennten Stein.

In der Wetterauiſchen Flora ſind folgende Varietäten angegeben:

A. *Zwetſchen.*

1. Dattelpflaume oder ungariſche Pflaume. Sie iſt von einer mittelmäſsigen Gröſse, doch iſt ſie mehr länglich. Sie hat eine feine gelbe Haut, die oft mit einem glänzenden Roth gefleckt iſt. An der Schattenſeite ſieht ſie grün aus und iſt mit einem weiſsen Staube beſprengt und wird im September reif. 2. Früh-Zwetſche. 3. grüne Zwetſche. 4. Damascener Zwetſche von Maugeron. Eine groſse hellviolette Pflaume von ſehr gutem Geſchmack. Sie reift im September. 5. blaue Eyerpflaume. 6. blaue Kaiſerpflaume. 7. gelbe Eyerpflaume. 8. rothe Cypriſche Eyerpflaume. 9. Geſprenkelte Pflaume.

B. *Damascener Pflaumen.*

1. Groſse, violette damascener Pflaume, Prunus dom. Damascena Die Früchte ſind groſs und nähern ſich der eyförmigen Geſtalt und haben eine ſchwarz violette Farbe. Ihr Fleiſch iſt gelb und ſondert ſich vom Steine ab. Sie reifen in der Mitte des

des Auguſts. Dieſe zuckerſüſsen und lieblichen Pflaumen (Pruna damascena) kamen ehemals aus Damaskus in Syrien, jetzt werden ſie bey Tours in Frankreich in groſser Menge gewonnen. Sie ſind ſelten in Apotheken vorräthig und können auch entbehrt werden. 2. Königspflaume. Iſt eine groſse, ovale, am Stiele zugeſpitzte Frucht. Ihre Farbe iſt hellroth und ihre Haut mit einem weiſslichen Staube bedeckt. Das Fleiſch, welches feſt am Steine hängt, enthält einen angenehmen zuckerartigen Saft. Die Zeit ihrer Reife fällt gegen das Ende des Septembers. 3. Julianiſche Pflaume. 4. Damenpflaume. 5. Italieniſche Pflaume. 6. muskirte Damescener Pflaume. 7. rothe Damascener Pflaume. 8. geflammte Kaiſerpflaume. 9. Hyacinthenpflaume. 10. Herrnpflaume. Es iſt eine groſse, ovale, gelbe Pflaume. Sie hat ein gelbes, ſich vom Kerne abſonderndes Fleiſch und einen ſcharfen, ſauern Geſchmack. Sie wird zu Ende Septembers reif und vorzüglich zu Torten gebraucht.

C. *Mirabellen.*

1. Gelbe Mirabelle. Eine nicht groſse, aber ungemein gewürzhafte, ſüſse und wohlſchmeckende Pflaume, die auch zum Trocknen vor allen den Vorzug hat. Ihre Reife iſt ſchon in der Mitte des Auguſts, und trägt oft mehr Früchte als Blätter. Der Baum läſst ſich ſehr gut auf Zwetſchenwildlinge veredeln und man kann ihm jede Geſtalt geben, da er den Schnitt beſſer verträgt als andere Pflaumenbäume. Dieſe Sorte verdient ſehr empfohlen zu werden. 2. Goldpflaume. 3. ſchwarze Mirabelle. 4. rothe Mirabelle. 5. Katharinenpflaume, Mandelpflaume, Prunus dom. var. cerea. Es iſt eine mittelgroſse, längliche, ein wenig plattgedrückte Frucht. Ihre Haut hat eine hellwachsgelbe Farbe und es dieſelbe mit einem weiſslichen Staube überzogen. Ihr Fleiſch aber ſieht glänzend gelb aus, iſt feſt am Steine hängend und von einem angenehmen ſüſsen Geſchmack, und reift im Herbſtmonat. *Duham.* Fruit. II. p. 14. t. 20. f. 3 Die Pflaumen werden getrocknet von Frankreich aus weit verſendet; am meiſten im Rufe ſind die von Saumur und Tours. 6. Pflaume ohne Stein, ſ. weiter oben. 7. Johannispflaume. Eine blaue, runde, ſehr ſchmackhafte Pflaume, die ſchon zu Ende Junius reift. 8. Mira Bollane oder Kirſchenpflaume. Die Frucht iſt rund, von der Gröſse einer groſsen Kirſche, von einer glänzend rothen Farbe und mit einem langen Stiele verſehen. Sie dient mehr zur Zierde, als zum Nutzen; denn die Früchte taugen weder roh noch gekocht zur Speiſe. M. ſ. dieſe Pflaume als eigene Art beſchrieben No. 588.

D. *Herzförmige ſpaniſche Pflaumen.*

1. Taubenherz. 2. blaue Diapre. 3. rothe Diapre. 4. weiſse Diapre. 5. gelbe Frühpflaume, Hundspflaume, Spilling, im Salzburg. Spörling, *Prunus dom. var. praecox.* Es iſt eine gelbe, kleine, längliche, mit einem weiſsen Staube bedecte Pflaume. Es iſt dieſes nur eine unbedeutende Frucht, die nur um deswillen empfohlen zu werden verdient, weil ſie zeitig reif wird, welches ſchon in der Mitte des Jul. geſchieht.

E. *Ita-*

E. *Italienische Pflaumen, Perdrigon und Reine-Claude.*

1. Weiſse Perdrigon. 2. blaue Perdrigon. 3. rothe Perdrigon. 4. ſchwarze Perdrigon. 5. Marnuka, Aprikoſenpflaume. Sie iſt groſs, roth und vom erſten Range. Sie wird im Auguſt reif und iſt ſehr fruchtbar. Durchs Beſchneiden leidet der Baum ſehr. 6. Marokkopflaume, oder zeitige, ſchwarze Damascenerpflaume. Es iſt eine runde, mittelmäſsig groſse, durch eine Furche getheilte Pflaume, dunkelſchwarzer Farbe und mit einem violet-blauen Staube bedeckt. Ihr Fleiſch ſieht gelb aus, hat einen guten Geſchmack, und löſet ſich gut vom Steine ab. Sie reift Anfangs Auguſts. 7. Groſse Reine-Claude, groſse Mirabelle, Dauphine, grüne Damascenerpflaume. Iſt eine grüne, ungemein ſüſse und ſehr beliebte Pflaume, und Anfangs Auguſt reif. Friſch und zum Einmachen iſt ſie vortrefflich, auch giebt ſie ſehr gute Prunellen, wenn ſie mit Vorſicht, anfänglich bey ganz gelindem Feuer getrocknet werden. Man darf den Baum nur ſehr wenig beſchneiden. 8. kleine Reine-Claude. 9. ſchwarze Reine-Claude. 10. Ilvert, groſse grüne Pflaume. 11. rothe Aprikoſenpflaume.

Es giebt auch eine Var. mit gefüllter, doch oft noch fruchtbarer Blüthe, desgleichen Abänderungen mit ſilber- und goldgeſtreiften Blättern. Dieſe ſchicken ſich vor den vielen übrigen zu Zierpflanzungen.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt in mehrern Gegenden Deutſchlands und in den gemäſsigten Ländern von Europa gleichſam wild, hie und da in Zäunen, Gebüſchen, auf Wieſen, an Bergen, in Gärten etc. Nach einigen ſoll das urſprüngliche Vaterland deſſelben Deutſchland und die Schlehen die Stammeltern der im mildern Klima entſtandenen Pflaumen und Zwetſchen ſeyn, da alle Unterſchiede bloſs graduell ſind. Nach andern iſt er bey uns nicht wild, ſondern nur verwildert und wächſt urſprünglich in Aſien.

Wahrſcheinlich ſtammen die edlern Sorten aus dem wärmern Aſien, wie auch der lateiniſche Name Prunus dieſs ſchon zu erkennen giebt, der ohne Zweifel von dem aſiatiſchen Wort Prounaon herrührt. Beſonders ſcheint ihre Abkunft aus Algota oder Gura zu ſeyn, dem berühmten Thal Cöleſyriens; denn *Theophraſtus* ſpricht von vielen Pflaumenbäumen, die in der Ebene Syriens und Damasko wuchſen und Europa bekam vor Alters von daher getrocknete Pflaumen. Von Syrien kamen ſie nach Griechenland, von da nach Italien und endlich erſt nach Deutſchland.

Jetzt wird er bey uns überall in Gärten, an Wegen, auf Feldern, in Weinbergen etc. in Menge gezogen.

In Nordamerika war zur Zeit des Staatenkriegs der zahme Pflaumenbaum ſelten, nur der wilde, auf ſandigem, ſowohl feuch-

feuchtem als trocknen Boden wachſende, war einheimiſch und gewöhnlich. In den meiſten chineſiſchen Provinzen wird der Pflaumenbaum gezogen und zeigt vielfache Abänderungen. In Cochinchina bringt er ſelten Früchte, die noch dazu meiſt ſauer ſind.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Saamen und Wurzelausläufer; die Abarten aber werden durch Pfropfen und Okuliren fortgepflanzt. Die Gartenarten werden auf Pflaumen-, Aprikoſen- und Pfirſchſtämme gepfropft, auf Kirſchen aber laſſen ſie ſich nicht pfropfen und umgekehrt; wohl aber Aprikoſen auf Pflaumen. Die aus den Saamen gezogenen Bäume werden meiſtens dauerhafter, die Früchte hingegen verlieren an Güte.

Der Pflaumenbaum kommt leicht und faſt in jedem Boden fort, beſonders in einem mehr leichten, mehr trocknen als feuchten, und lieber ſandigen als fetten. Er ſteht gern an freyen, offenen, ſehr ſonnigen Plätzen und will nicht viel beſchnitten werden. Inſekten und eine gar zu ungünſtige Lage ſind dem Fortkommen deſſelben zuweilen hinderlich, z. B. an zu ſcharfen Windſeiten und an froſtigen Stellen kommt er weniger fort. Eine der gewöhnlichſten Krankheiten dieſes Baums iſt der Harzfluſs, weswegen er nicht viel beſchnitten werden darf. Durch Aufritzen der Rinde im Frühjahre und Vorſommer kann man die kranken Stämme bisweilen retten.

Blüthezeit: April und Mai, meiſtens vor den Blättern.

Fruchtreife: Vom Ende Jul. bis Oktober, nach der Verſchiedenheit der Arten.

Officinell: Die *Früchte*, Pruna Damascena, *Zwetſchen*. Sie ſind länglich und dunkelblau.

Die groſsen Damascenerpflaumen, die Katharinenpflaumen, die Prunellen und unſere gewöhnlichen Zwetſchen werden (getrocknet in beſondern Trockenöfen Welköfen) in Apotheken gebraucht, doch ſind die letztern am häufigſten im Gebrauche. Die Damascenerpflaumen bereitet man in groſser Menge zu Tours und Bordeaux, und die Prunellen erhalten wir abgeſchält und entkernt, trocken aus der Provence, vom Rhein und aus Franken.

In den Wunden der Bäume erzeugt ſich bisweilen das *Gummi*, Gummi Prunorum, welches dunkelgelb, durchſichtig und ſüſslich iſt und die Dienſte des arabiſchen Gummi leiſtet.

Geruch:

Geruch: Der balſamiſche Geruch mancher Abarten verbreitet ſich von den Bäumen weit im freyen Felde, wie in einer Obſtkammer.

Geſchmack: Der Früchte iſt ſüſsſäuerlich, beſonders bey den getrockneten oder eingekochten, welche daher alle Heilkräfte der ſüſsſäuerlichen Dinge beſitzen und vorzüglich dem Tamarindenmarke ſich nähern. Manche Abarten ſchmecken biſam- und muskatellerartig.

Chemiſche Beſtandth.: Die Hauptbeſtandtheile des Pflaumenmuſes ſind dieſelben, wie bey den Pflaumen ſelbſt, nemlich Zuckerſtoff, Schleim und Obſtſäure.

Arzneyl. Kräfte: Die reifen Früchte ſind erfriſchend, kühlend, gelinde, abführend, nährend etc.

Die unreifen ſind der Geſundheit ſehr nachtheilig und verurſachen die Ruhr. Die in denſelben, vorzüglich in dem Oberhäutchen, enthaltene ungemein ſcharfe Säure, iſt nach der Erfahrung der Aerzte für Kinder und für die meiſten Erwachſenen ein wahres Gift.

Anwendung: Das Pflaumenmus wird innerlich als diätetiſches Mittel in einer unbeſtimmten Quantität gebraucht; mit Weinſteinſäure und Weinſteinrahm verſetzt, iſt es anſtatt des Tamarindenmarks mit Nutzen angewendet worden. Auch iſt es ein ſehr ſchickliches Conſtituens der Latwergen, vorzüglich, wenn ſie eine etwas dicke Conſiſtenz erhalten ſollen.

Die Früchte ſind alle eſsbar, mehr oder weniger ſchmackhaft; man iſst ſie roh und getrocknet, kocht ſie friſch mit Gewürzen als Gemüſe und auch als Suppe, und geben eine angenehme und geſunde Speiſe; man braucht ſie ferner zu Torten und anderm Backwerk, macht ſie auch mit Eſſig, Zucker, Zimmt und Gewürznelken ein. Zum Kochen werden ſie dadurch weit dienlicher, daſs man ſie auf dem Lager 6 bis 8 Tage nachreifen läſst. Unter allem Obſte, überhaupt wegen der Fruchtbarkeit, iſt es das nützlichſte. Die groſse Ergiebigkeit der Früchte wird nie, wie beym Kernobſte zur Laſt. Für Armeen und die Marine ſind die getrockneten vortrefflich. Zieht man ihnen vor dem Trocknen die Haut ab und befreyet ſie von den Steinen, ſo werden ſie Prunellen genennt.

Die

Die Spillinge und Marunken hält man ihres häufigen, etwas ſcharfen und leicht in Gährung übergehenden Saftes wegen für ſchädlich, und glaubt, daſs ſie Durchfälle und Ruhren verurſachen. Es iſt daher der öffentliche Verkauf derſelben in einigen Gegenden Deutſchlands verboten. Aus den reifen kocht man ein Mus, welches vortrefflich iſt und zur Speiſe dient, und in mehreren Gegenden, vorzüglich in Oeſterreich und Ungarn, wird daraus eine Art Branntwein gebrennt, welcher *Schlickwowitſcher* und in Sclavonien *Racky* heiſst, aber ſchwächer als der Kirſchgeiſt iſt, den man damit verfälſcht. $\frac{1}{3}$ Pflaumen mit $\frac{2}{3}$ Aepfeln gepreſst, geben durch die Gährung einen ſchönen Wein, der durch Schlehenzuſatz noch beſſer wird. Die Kerne geben vieles und wohlſchmeckendes Oel. Zu dieſem Zwecke zieht man ihnen die Haut ab, trocknet und ſchlägt ſie auf der Oelmühle und endlich preſst man ſie in der Oelpreſſe. Es kann die Stelle des Mandelöls vertreten. Branntwein über die Kerne abgezogen, giebt einen trefflichen Perſiko; auch hat man ſie gebrennt als Kaffee benutzt. Die Brühe von getrockneten Zwetſchen zu verdorbenem Tabak gegoſſen, verbeſſert denſelben.

Unter allen Pflaumenarten iſt unſere Zwetſche die nützlichſte, und ihr Saft hat den meiſten Zuckerſtoff. Er wurde vor 2 Jahren als ein reichhaltiges Zuckerſurrogat empfohlen und in Straſsburg ſoll man glückliche Verſuche im Groſsen damit gemacht haben. Das Verfahren bey Bereitung des Zwetſchenzuckers iſt wahrſcheinlich eben ſo wie bey Bereitung des Birnſyrups. Der Apotheker *Heydeck* zu Braunſchweig hat vor ein paar Jahren einen ſehr glücklichen und vielverſprechenden Verſuch mit der Fabrikation des Zwetſchenzuckers gemacht; und dafür eine königl. Prämie von 4000 Franken erhalten. Aus 24 Pfund Zwetſchen, mit Inbegriff der Steine, welche $4\frac{1}{2}$ Pfund wogen, wurden 2 Pfund Zucker, 6 Pfund Syrup und 2 Maas Branntwein gewonnen, ungeachtet die Zwetſchen wegen ungünſtiger Witterung nicht einmal die natürliche Reife erlangt hatten. *Heydeck* glaubte das Pfund Zucker zu 8 gr. und den Syrup zu 4 gr. liefern zu können. S. Nationalzeit. 1811. II. St. S. 33.

Präparate: Die frischen Früchte werden zur Bereitung des *Pflaumenmuses*, Roob s. Pulpa Prunorum, angewendet.

Man kocht die entkernten Früchte in einem gut verzinnten Kessel unter beständigem Umrühren mit einem hölzernen Spatel, weich, raucht das durch ein Haarsieb abgesonderte, breyartig Flüssige bey stetem Umrühren, bis zur nöthigen Consistenz, ab, mischt dann zu einem jeden Pfunde des Muses noch 2 Unzen gepülverten, weissen Zucker. Ein gut bereitetes Pflaumenmus darf keinen brenzlichen und fremdartigen Geschmack besitzen. Es muss ein gleichförmiges Ansehen und eine dicke, breyartige Consistenz haben, sich im Wasser, ohne grobe Stücke abzusetzen, auflösen lassen und von Kupfertheilen frey seyn. Sehr selten trifft man diese Erfordernisse bey dem käuflichen Pflaumenmus an. Fast immer wird es mit fremden Ingredienzen vermischt und auf eine sorglose Weise, sogar in unverzinnten kupfernen Kesseln, bereitet. Daher auch der öftere Kupfergehalt desselben, der sich auf dieselbe Weise entdecken läfst, wie bey den Tamarinden.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 305. *Zorn* Ic. pl. t. 493. *Cramer* Forstw. t. 20. Handb. der pharm. Bot. Bl. XLI. f. 218. Das Ausführlichere s. m. in: *Sicklers* deutsch. Obstgärtn. II. IV. VIII. IX. XI. XIII. XIV.

578. *Prunus cerasifera Ehrh.*

Prunus domestica var. J. L. Du Roi.

Prunus myrobolana P.

Der Kirschpflaumenbaum, die runde Pflaume.

Aeste dünne, rund, sehr glatt, zuweilen kurze Dornen habend, hellbraun, oder auch zuweilen schwarzbraun; Blätter abwechselnd, elliptisch, am Rande fein und tief gesägt, unbehaart, hellgrün, zusammengerollt; Blumenstiele einzeln, oder 2 beysammen, sehr dünne, sehr glatt, an den Seiten der Zweige; Blüthen weiss, etwas kleiner als bey der gemeinen Pflaume; Kelch zurückgebogen; Steinfrucht rundlich, wie eine Kirsche gestaltet, nur etwas zugespitzt, dunkelroth, süsslich, hängend,

hängend, langgeſtielt; Nuſs von der Geſtalt der gemeinen Pflaume.

Nach *Du Roi* ſoll dieſe ſchöne Pflaumenart ein hoher Baum mit einem ſtarken Stamme werden, nach andern aber gewöhnlich ſtrauchartig bleiben. Sie wird aber nur baumartig, wenn man ſie auf andere Stämme pfropft. Eine Variet. der gemeinen Pflaume kann dieſe Art nicht ſeyn, weil ſie ſich weſentlich davon unterſcheidet. Sie hält das Mittel zwiſchen der Pflaume und Kirſche. In den Blättern iſt ſie der erſtern und in der Frucht der letztern ähnlich. Die Blüthen bringen nur wenige Früchte.

Wohnort: Sie wächſt in Nordamerika.

Sie wird auch bey uns hie und da in Gärten gezogen.

Wegen ihrer frühen und auſserordentlich vollen Blüthe, davon ſie ganz, wie mit einem weiſsen Tuche, überdeckt zu ſeyn ſcheint, dient ſie gar trefflich zu Bekleidung von Lauben etc.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Saamen, Pfropfen und Okuliren.

Blüthezeit: April und Mai.

Fruchtreife: Ende Auguſts.

589. *Prunus inſititia* L.

Die Kriechenpflaume, Pflaumenſchlehe, Augiſtpflaume, Haferpflaume, Haferſchlehe, zahme Schleie, Haferpflaumenbaum, Kriechenbaum, Kriechen, Krecken, Kriechel, Kriecken, Kröcken, Zippaten, Zyperten, Flüder, Pfluder, Schlupfen, Prëſter, Pilſen, Weinkriecherle, Schweinkriechen.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 62. 16.)

Aeſte etwas dornig; Blätter abwechſelnd, kurzgeſtielt, eyförmig, gezahnt, oben dunkelgrün, glatt, unten zottig, zuſammengerollt; Blumenſtiele gepaart; Blüthen weiſs; Steinfrucht rund, noch zweymal gröſser als Schlehen, ſchwarzblau, aber auch weiſs, oder roth; Nuſs ſtumpfrandig.

Ein Strauch, der das Mittel zwiſchen dem Schlehendorn und dem Pflaumenbaum zu halten ſcheint. Er wird auch baumartig und erreicht die Höhe eines Pflaumenbaums. Das Holz iſt ſchön und bunt.

Einige halten ihn für eine Variet. des Schlehendorns. Man hat eine engliſche Schlehe, ferner eine groſse und eine kleine.

Wohnort: Er wächſt hie und da in Deutſchland, England und der Schweiz an Zäunen und Hecken.

Er wird auch bey uns in Gärten gezogen, wo die Früchte ſich ſehr verbeſſern laſſen.

Fortpflanzung: Dieſe kann durch Saamen und Wurzelbrut geſchehen.

Blüthezeit: April und Mai.

Fruchtreiſe: September.

Anwendung: Die Früchte, *Haferſchlehen*, im Salzburgiſchen *Roſsbäuche* genannt, beſitzen einen herben, bittern Geſchmack und man iſst ſie, wenn ſie eine Zeitlang gelegen haben, und macht ſie auch in Eſſig und Gewürzen ein. Sie ſind erweichend, nährend und erquikkend. Zu $\frac{1}{4}$ dem Pflaumenmuſe zugeſetzt, verhindern ſie deſſen allzuſüſsen Geſchmack. Sie geben auch einen guten Branntwein. Vom übrigen Nutzen ſ. m.: *Mein ſyſt. Verzeichn.* No. 460.

Abbildungen: *Duham.* arb. 2. t. 41.

590. *Prunus ſpinoſa* L.

Die Schlehenpflaume, Schlehen, Schlehenbaum, Schlehendorn, Schwarzdorn, Heckdorn, Heckſchlehen, Dornſchlehen, wilde Schlehen, Slehen, Sleen, Schlech, Schlinke, Schlehenkirſche, wilde Kriecheln, wilde Kriekenbaum, wilde Pflaumen, wilder Zwetſchenbaum, Kietſchkepflaumen, Sauerpflaumen, Spinling, Bilſen, deutſche Akazie.

(*Lin.* ſyſt. veg. ed. XIV. 620. 17.)

Zweige in Dornen ſich endigend, ſchwarz, weichhaarig; Blätter abwechſelnd, kurzgeſtielt, elliptiſch-lanzettförmig, ſägeartig gezahnt, oben glatt, unten feinbehaart,

haart, zuſammengerollt; Blumenſtiele einzeln, auch gepaart, etwas haarig; Blüthen weiſs, kurzgeſtielt, wohlriechend, an den Seiten der Zweige; Kelch nicht ſelten vierſpaltig, flach ausgebreitet; Blumenblätter rundlich, hohl, oben eingekerbt; faſt immer weniger als 20 Staubfäden; Frucht rundlich, aufrecht, anfangs grün, dann ſchwarzblau; Nuſs rund.

Dieſer Strauch wird 4—6 Fuſs hoch und ſein Stamm iſt knotig, mit einer rauhen, bräunlich-ſchwarzen Rinde bedeckt und das Holz ſehr hart, zähe, glatt und braunröthlich.

In Gärten giebt es auch eine Abart mit weiſsen Früchten.

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt durch ganz Deutſchland, ſo wie überhaupt überall in Europa auf ſonnigen, freyen Hügeln und ungebauten Plätzen, in Hecken, Zäunen, um die Dörfer, auf Feldern, in Vorhölzern etc.

Bey uns wird er ſelten in Gärten gezogen. In England pflanzt man ihn aber zu Hecken um die Häuſer.

Er dient zwar ſeiner vielen dornigen Zweige wegen zu Umzäunungen der Gärten und Felder, weil er aber ſtark wuchert, ſo iſt er dem angrenzenden Ackerlande, den Gärten etc. nachtheilig; auch zieht er eine Menge Inſekten herbey. Er iſt oft an rauhen Bergſeiten mit Flechten grau und gelb ganz incruſtirt.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Wurzelausläufer, beſſer aber aus Kernen, die im Herbſte geſäet werden. In Gärten läſst er ſich auch als Baum ziehen.

Blüthezeit: April und Mai, vor dem Ausbruche der Blätter.

Fruchtreife: September und Oktober.

Officinell: *Wurzel*, *Rinde* (*Schwarzdornrinde*), *Blüthen* (*Schlehen-* oder *Schwarzdornblüthen*), *Früchte* (*Schlehen*) und deren *Kerne*, Radix, Cortex, Flores, Fructus et Nuclei Acaciae noſtratis ſ. germanicae ſ. vulgaris ſ. Pruneoli ſylveſtris.

Die Schlehen ſind rundliche, ſchwärzliche, blaubeſtäubte, kirſchenförmige Früchte, mit grüngelbem Fleiſche, welches eine flache rundliche Nuſs einſchlieſst.

Ein-

Einſammlung: Die braunrothe Wurzel wird im Februar und die Rinde von vier- bis fünfjährigen Sträuchern im Frühjahr eingeſammlet, gelinde getrocknet und zum Arzneygebrauch aufbewahrt. Die Blumenkronen mit den Kelchen muſs man bey trockner Witterung einſammlen. Die Früchte wurden ehemals, vor eintretendem Froſte, unreif eingeſammlet, und theils getrocknet, theils mit etwas Waſſer zuſammengeſtoſsen, ausgepreſst, und der klare, durchgeſeihete, ſchleimige, herbſäuerlich zuſammenziehend ſchmeckende Saft wurde bis zur feſten Extractsdicke abgedampft, als *Schlehendickſaft*, Succus Acaciae germanicae inſpiſatus, aufbewahrt.

Die Blüthen werden beym Einſammlen bisweilen mit den widrig riechenden von Prunus Padus verwechſelt.

Geruch: Die Blüthen haben, beſonders im friſchen Zuſtande, einen lieblichen, welcher aber beym Trocknen gröſstentheils verloren geht.

Geſchmack: Der Rinde iſt bitter-zuſammenziehend, der Blüthen bitterlich, etwas zuſammenziehend und den bittern Mandeln ähnlich, der Früchte herbe-zuſammenziehend und der Kerne bittermandelartig.

Chemiſche Beſtandth.: In der Rinde iſt der Gerbeſtoff in gröſserer, das Harz aber in geringerer Menge, als in der Chinarinde, enthalten. *Juch* empfiehlt daher, dieſelbe mit einer thieriſchen Gallerte enthaltenden Subſtanz, oder mit Magneſia zu kochen, um die Menge des Gerbeſtoffs zu verringern. Man nimmt nemlich ½ Unze Rinde und 1 Quentch. geraspeltes Hirſchhorn, oder 6 Quentch. Schwarzdornrinde und 1½ Unze Magneſia und läſst dieſes zuſammen mit der erforderlichen Menge Waſſer bis auf 5 Unzen Colatur abkochen. Ein auf dieſe Art zubereitetes Decoct ſoll von einem Chinadecoct kaum zu unterſcheiden ſeyn. M. ſ. med. chirurg. Zeit. 1808. N. 77.

Die Blüthen liefern ¼ geiſtiges und die Hälfte wäſſeriges Extract.

Arzneyl. Kräfte: Die Rinde und der Saft der Früchte beſitzen zuſammenziehende und ſtärkende. Den Blüthen

then ſchrieb man vorzüglich blutreinigende und verdünnende Kräfte zu, die aber ſich nicht darinne befinden.

Anwendung: Einige wollen bey der Wurzel Kräfte wider die Engbrüſtigkeit und den Blaſenſtein bemerkt haben. Die Rinde brauchte man gegen Wechſelfieber und gab ſie im Abſud zu 1 — 2 Drachmen, etwa ½ Stunde vor dem Fieberanfalle, einige Tage hinter einander. *Juch* hat ſie auch als ein vorzügliches Chinaſurrogat empfohlen. Die Blüthen werden in den meiſten Fällen als Hausmittel benutzt, vorzüglich als ein gelindes unſchuldiges Laxirmittel, beſonders rühmt man ihre Kraft in Hautausſchlägen. Das Decoct der Blätter ſoll gegen die Lokkerheit der Zähne dienlich ſeyn. Die getrockneten Früchte wurden gegen Durchfälle und Erſchlaffungen des Gaumens und Zahnfleiſches, und der eingedickte Schlehenſaft wurde als ein zuſammenziehendes Mittel in Zahnlatwergen und zu Gurgel- und Mundwaſſer bey Halsgeſchwüren, desgleichen bey galligten Ruhren von 1 Scrupel bis zur Drachme angewendet. Er iſt ſowohl im Waſſer als im Weingeiſt auflöslich.

Die herben Früchte werden ſelten roh gegeſſen. Der Froſt aber benimmt ihnen etwas von ihrer Herbigkeit. Man kocht ſie mit den getrockneten Pflaumen, oder macht ſie meiſtentheils mit Zucker, oder auch mit Senf, oder in Eſſig ein. Sie geben auch einen guten Magenwein, (*Schlehenwein*) welcher beſonders in Weſtphalen und in Niederſachſen bereitet wird. Nach *Kalm* macht man denſelben in Schonen auf folgende Art: Die Früchte werden, nachdem ſie etwas vom Froſte durchdrungen ſind, geſammlet und mit den Kernen ganz klein geſtoſsen; dann gieſst man ſiedendes Waſſer über dieſelben oder läſst ſie ein wenig kochen. Die ausgezogene Brühe wird darauf weggenommen und durch eben ſo viel Wein erſetzt; mit dem alles zuſammen gähren muſs. Nachdem dieſs einige Zeit geſtanden hat, ſo iſt der Wein trinkbar. In England macht man aus Schlehenſaft und Apfelmoſt oder Branntwein den ſogenannten Oportowein, ein angenehmes Getränke, welche die Schiffer Rumpunk oder Rumpunſch nennen. Ueberhaupt geben die ganzen oder zerſtoſsenen Früchte, friſch oder getrocknet, dem Moſte oder Weine, und dem Aepfelweine, vor oder nach der Gährung zugeſetzt, eine angenehme rothe Farbe, mehr

Geiſt.

Geiſt, einen lieblichen Geſchmack und guten Geruch; außerdem verbeſſern ſie auch noch die jähen Weine. Ehedem klärte man auch durch dieſelben die trüben Weine. Ferner läſst ſich daraus ein Eſſig und Branntwein bereiten.

Die ſchwärzliche Rinde verwahrt die Käſe vor der Fäulniſs. Die jungen Blätter können, wenn man ſie gelinde röſtet, anſtatt des Thees benutzt werden; auch die Blüthen dienen dazu. Die getrockneten und zu Pulver geſtoſsenen Früchte giebt man im Salzburgiſchen den Kälbern gegen den Durchfall ein. Die unreifen geben mit Eiſenvitriol eine beſtändige ſchwarze Farbe, die ſehr gut zum Schreiben taugt. Man nimmt 5 Loth zerſtoſsene Schlehen 1 Loth Eiſenvitriol und Eſſig oder Regenwaſſer. Uebrigens ſ. m.: *Mein Syſtem. Verz.* etc. Nr. 459.

Präparate: Ehedem von den Blüthen *deſtill. Waſſer*, *Conſerve*, *Syrup*, und der ausgepreſste und eingedickte Saft der unreifen Früchte, *Schlehenmus* genannt, Aqua, Conſerva, Syrupus et Succus ſ. Roob Acaciae noſtratis ſ. germanicae ſ. vulgaris.

Das Waſſer hält ſich nicht lange, denn es verliert bald ſeinen ſchwachen Geruch.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 494. *Zorn.* Ic. pl. t. 4. *Oeder.* Fl. dan. t. 926. *Weinm.* Nr. 10. a. *Cramer* Forſtw. t. 34. *Reitter* und *Abel* Abb. t. 43. *Skuhr's* bot. Handb. t. 132. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLI. f. 219.

CCLX. Chryſobalanus. Ikakobaum.

Kelch einblättrig, glockenförmig, fünfſpaltig, vertrocknend; Einſchnitte ausgebreitet. Blumenkrone fünfblättrig; Blätter länglich, flach, ausgebreitet, mit Nägeln; Staubfäden ſehr viele, aufrecht; Staubbeutel klein, zweyknöpfig; Fruchtknoten eyförmig, Griffel ſo lang als Staubfäden, ſeitwärts am Grunde des Fruchtknotens angefügt; Narbe ſtumpf; Steinfrucht eyförmig, groſs, einfächerig; Nuſs eyförmig, queerrunzlich, fünfklappig, fünffurchig.

591. *Chryſobalanus Icaco* L.

Die gemeine Ikako- oder Kokkopflaume, ſchwarze amerikaniſche Pflaume.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 621. 1.)

Blätter kurzgeſtielt, abwechſelnd, ſteif, breit, eyförmig, ganz ungetheilt, meiſt ſtumpf, oder etwas ausgerandet; Blüthen klein, weiſs, in Trauben an den Seiten und Enden der Zweige ſitzend; Früchte eyförmig und glatt.

Ein ſtrauchartiger Baum, der nicht über 8—10 Fuſs hoch wird und viele Seitenäſte treibt, welche mit dunkelbraunen, zum Theil weiſsen Warzen, überzogen ſind.

In Anſehung der Farbe der pflaumenähnlichen Früchte giebt es verſchiedene Varietäten, bald ſind ſie etwas gelb oder röthlich weiſs, welches ihre gewöhnliche Farbe iſt, bald roth, bald purpurroth, bald violet, bald fallen ſie etwas ins Schwärzliche. Der Stein ſitzt feſt am Fleiſche.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt in Südamerika in vielen an der See gelegenen Gegenden.

Blüthezeit: Er blüht faſt das ganze Jahr hindurch.

Fruchtreife: Dieſe iſt vorzüglich in den Monaten Junius und December.

Anwendung: Die Früchte ſind eſsbar, haben einen ſüſsen angenehmen Geſchmack und werden in den Gegenden, wo ſie wachſen, von den Einwohnern ſehr gerne und ohne Schaden in Menge gegeſſen. Man verkauft ſie auf dem Markte. Die Amerikaner pflegen ſie in Eſſig einzulegen. Auch werden ſie mit Zucker eingemacht und in groſser Menge nach Spanien geſchickt.

Abbildungen: *Jacqu.* Amer. 154. t. 94. Ed. pict. t. 141. *Brown.* Jam. 250. t. 17. f. 5. *Lamark.* ill. t. 428. *Plum.* gen. 44. ic. 158. *Margr.* Braſ. t. 2. c. 4.

2. *Ordnung.*

Mit 2 Staubwegen. Digynia.

In dieſer Ordnung ſtehet nur die einzige Gattung Crataegus, die zur Fam. der *Kernfrüchte*, *Pomiferae Batſch*, der *Apfelfrüchte*, *Pomaceae Juſſ.*, gehört.

Der

Der Fruchtknoten iſt unten und mit dem Kelche verwachſen. Die Blumenblätter und Staubfäden ſind auf dem Rande des Kelchs befeſtiget. Die Früchte ſind ſaftig und mit dem ſtehen gebliebenen Kelch gekrönt. Die Blätter ſtehen immer abwechſelnd, ſind oft zertheilt und bey den meiſten befinden ſich Afterblätter. Mit den Steinfrüchten haben ſie die Güte und Verſchiedenheit der Früchte, die frühern Blüthen, das baumartige und mehreres gemein; aber die Griffel und Afterblätter ſind beſtändiger und die Blumen oft ſchöner und gröſser. Sie wohnen in dem gemäſsigten Himmelsſtriche der nördlichen alten Welt, wenige ausgenommen, die in wärmern Gegenden wohnen, oder in dem nördlichen Amerika.

Viele dieſer Gewächſe liefern ein feſtes, zum Theil ſehr ſchönes Holz. Ein zuſammenziehender Stoff befindet ſich bey verſchiedenen, in der Rinde und in den Zweigen und Blättern. Mehrere tragen herbe, oder ſüſse, oder ſäuerliche Früchte. Einige herbe Früchte werden erſt durch den Froſt vollkommen gut. Bey einer Pflanze liegt ein ſchleimiges Weſen in den Saamen (Pyrus Cydonia) und bey einer andern beſonders riechende Theile in den Früchten (Ribes nigrum). Schöne Bäume und Sträucher dienen zur Zierde und andere zu Hecken, und manche zum Futter. Alle 5 Gattungen dieſer Fam., gehören in mediciniſcher Hinſicht hierher und es ſind folgende: Ribes (ſ. I. Th. V. Kl. 1. Ordn. S. 296.), Crataegus (XII. Kl. 2. Ordn.), Sorbus (3. Ordn.), Mespilus und Pyrus (4. Ordn.)

CCLXI. Crataegus. Weiſsdorn.

Kelch einblättrig, fünfſpaltig, vertieft-abſtehend, bleibend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter rundlich, vertieft; 20 Staubfäden, pfriemenförmig; Staubbeutel rundlich; Fruchtknoten unten; 1, 2 oder 3 Griffel, fadenförmig, aufrecht; Narben kopfförmig; Beere fleiſchig, rundlich, genabelt, zwey- bisweilen drey- auch fünfſaamig; Saame länglich, hornartig.

Die Arten haben meiſtentheils eckige Blätter.

Die

Die Linneiſchen Gattungen Crataegus, Mespilus, Sorbus und Pyrus, ſind ſich ſehr nahe verwandt und können nur mit Mühe an der Frucht unterſchieden wer- Auf die Zahl der Griffel kann man bey dieſen Gattungen gar nicht rechnen. Die Linneiſchen Arten Crataegus, Aria und torminalis ſind wahre Birnen, und gehören daher zur Gatt. Pyrus.

Die meiſten Arten dieſer Gatt. wohnen in Nordamerika und einige haben ſüſse, wohlſchmeckende Früchte.

592. *Crataegus Aria* L.
Sorbus Aria Perſ.
Pyrus Aria Willd.

Der Mehlbeerbaum, Mehlbaum, wilde Spierlingsbaum, Arlsbeerbaum, Fliederbaum, Spierapfelbaum, Frauenbirlebaum, Fiſchbeerbaum, rothe Adelsbeerbaum, wilde Atlasbeerbaum, Thelsbirlbaum, Vogelbeerbaum, rothe groſse Mehlbaum, Oxelbaum, Qualſterbaum, Meerkirſchenbaum, wilde Sperberbaum, Arlesbaum, weiſse Arlsbaum, Mehlbeerhagedorn, Mehlfäſſerchen, rother Eſslein, Mehlbirne, Wildadel, Sporapfel, Weiſslauben.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 622. 1.)

Aeſte abwechſelnd, rund und runzlich, wehrlos; Blätter abwechſelnd, geſtielt, rundlich-eyförmig, eingeſchnitten-geſägt, ſpitzig, oben ſchön glänzend, dunkelgrün und glatt, unten weiſsfilzig, übrigens groſs, hart, ſteif, grob geadert; Blattſtiel weiſslich filzig; Blüthen weiſs, wohlriechend, doldentraubenförmig, an den Enden der Zweige; Blumenſtiele mit einem dichten, weiſsen Filze überzogen; 2—3 Griffel; Kelch weiſsfilzig; Blumenblätter rundlich, ſtumpf; Frucht eyförmig, etwas filzig, von der Gröſse einer Haſelnuſs, anfänglich grün, bey der Reife ſchön roth, inwendig gelb und mehlig; 4 Saamen in 2 Fächern, den Birnkernen gleichend.

Es giebt folgende Varietäten: 1. Mit fiederförmigen Blättern; 2. mit 6 Blumenblättern und 3. mit 3 Griffeln.

Dieſer Baum wird zwiſchen 30—40 Fuſs hoch und wächſt pyramidenförmig, bisweilen auch ſtrauchartig. Die Rinde iſt glatt, braunroth und weiſsgefleckt, und an den jungen Zweigen wollig, das Holz unter den deut-

ſchen

ſchen Holzarten das härteſte und feſteſte und weiſsröthlich. Die herzförmigen Knospen ſind mit einer feinen Wolle bekleidet.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands, als: in Heſſen, der Pfalz, bey Erlangen, im Salzburgiſchen, bey Frankfurt a. M., Herborn etc. und überhaupt in den kältern Gegenden von Europa, z. B. der Schweiz, in England etc. in hochliegenden Wäldern, am liebſten auf Bergen und zwiſchen den Felſen.

Er wird bey uns als ein vortrefflicher Zierbaum in Luſtwäldern gezogen.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Saamen, Ableger, Pfropfen und Okuliren. Man kann ihn auf Weiſsdorn- und Arlsbeerſtämmchen pfropfen.

Blüthezeit: Mai und Junius.

Fruchtreife: Oktober. Die Früchte erlangen erſt durch den Froſt ihre Reife.

Officinell: Ehedem die *Früchte*, Baccae Sorbi alpinae. Im unreifen Zuſtande haben ſie einen herben, reif aber einen mehligen Geſchmack.

Anwendung: Nach *Haller* ſollen die Früchte in der Ruhr nützlich ſeyn und überhaupt anſtatt der Bruſtbeeren (Jujubae) gebraucht werden können.

Die reifen Früchte werden in Schweden und der Schweiz von Kindern und Landleuten häufig zur Speiſe geſammlet. Man kann ſie auch einmachen und Bier davon bereiten. Durch die Gährung geben ſie einen guten Branntwein. Auch läſst ſich, wenn ſie getrocknet und zu Mehl gemacht werden, ein Brod daraus backen, welches zwar ſchwarz, aber ſehr ſüſs und ſchmackhaft iſt.

Abbildungen: *Oeder*. Fl. dan. t. 302. *Cranz*. auſtr. 1. faſc. 1. t. 2. f. 2. *Reitter* und *Abel* Abb. t. 24.

593. *Crataegus torminalis* L.

Sorbus torminalis Cranz, Perſ.

Pyrus torminalis Willd.

Mespilus torminalis Wigg.

Der Darmbeerbaum, Elzbeerhagedorn, Elrizen, Elzbeerbaum, Elzbeerbirne, wilde Spierbaum, Zürgelbaum, Dra-

Drachenbaum, Anlebaum, Egelbaum, Eyerlinsbirlebaum, wilde Sperberbaum, Abraſchbaum, Serſebaum, Mehlbeere, Adlersbeere, Arlsbeere, Elzbeere, Elrizenbeere, Aelsbeere, Aelſchbeere, Darmbeere, Alſebeere, Atlasbeere, Aarbeere, Eiſenbeere, Adlesbeere, Adeleſchebeere, Alſchebeere, Elſchbirle, Eiſchbirle, Eiſchleben, Eize, Ehle, Egele, Egelbirn, Ebelein, Eyerling, Aarkirſche, wilde Eſchröſel, Aeſchröslein, Aröslein, Arſchröslein, Serſebirlein, Serſch, Hörnicke, Horlicke, Huttelbeere, zahme falſche Vogelbeere, Ahornblättriger wilder Sporapfel, Spierapfel.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 622. 2.)

Zweige rund, wehrlos; Blätter abwechſelnd, geſtielt, herzförmig-eyrund, ſiebeneckig oder ſiebenlappig, oder zerriſſen-gelappt, geſägt, etwas hart, oben dunkelgrün glänzend und glatt, unten blaſsgrün, feinhaarig; Blattſtiele filzig; unterſte Lappen ausgebreitet; Blüthen weiſs, in äſtigen und weitläuftigen Doldentrauben an den Spitzen der Zweige ſtehend; Blumenſtiele wollig; 2, ſehr ſelten 3 Griffel; Frucht eyförmig, zottig, mit einem ſchwarzen Nabel beſetzt, braun, mit weiſsen Punkten beſprengt, 2, ſehr ſelten dreyfächerig; 4 Saamen in 2 Fächern.

Dieſer Baum wird 50 — 60 Fuſs hoch und hat eine ausgebreitete Krone. Das Holz iſt feſt, hart, weiſsgelblich, im Kern röthlich, zuweilen geflammt; die Rinde rothbräunlich, weiſsgefleckt, an den jungen Zweigen roth. Die rundlichen, platten Knospen liegen dicht an den Zweigen; die Endknospen ſind gröſser, etwas zugeſpitzt und glänzend. In 50 Jahren erreicht er ſeine Vollkommenheit und dauert an 300 Jahre.

Es giebt Varietäten mit runden 1, ſägeförmigen, oder 2. leicht eingeſchnittenen Blättern.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt faſt durch ganz Deutſchland, in England, Frankreich, der Schweiz, in Wäldern, am häufigſten auf den böhmiſchen Gebirgen.

Er wird auch als ein trefflicher Zierbaum bey uns in Gärten gezogen. In einem fetten und lockern Erdreich wächſt er ziemlich ſchnell und zu einem anſehnlichen Baume, vorzüglich wenn er von andern Laubbäumen umgeben iſt. Auf einer freyen Stelle wird zwar ſeine Krone ſchöner, aber nicht ſo hoch, als in einem dichten Gebüſche. In einem ſchlechtern, magern Boden bleibt er ein Strauch von unregelmäſsigem Wuchſe.

Fort-

Fortpflanzung: Dieſe kann durch Saamen, Pfropfen und Okuliren geſchehen.

Blüthezeit: Mai und Junius.

Fruchtreife: Oktober.

Officinell: Ehedem die *getrockneten Früchte*, Baccae Sorbi torminalis.

Anwendung: Die Früchte ſollen das Bauchgrimmen und den Durchfall ſtillen, und deswegen heiſsen ſie auch Darmbeeren, und nach *Haller*, eingemacht und zu Mus gekocht, in Verſtopfungen der weiblichen Reinigung wirkſam ſeyn.

Die Früchte ſchmecken ſäuerlich herbe und werden durch den Froſt und durchs Liegen genieſsbar und man kann ſie roh, wie Mispeln ſpeiſen, deswegen ſie auf den Märkten verkauft werden. Sie geben auch einen guten Branntwein und Eſſig. In einigen Gegenden kocht man daraus ein Mus, das, wenn es zuvor mit Wein, Zucker und Citronenſaft verſetzt wird, eine angenehme Sauce zum Braten liefert. Vom übrigen Nutzen ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz.* etc. Nr. 461.

Abbildungen: *Cramer* Forſtw. t. 17. *Oeder.* Fl. dan t. 798. *Jacqu.* auſtr. V. p. 21. t. 443. *Reitter* und *Abel* Abb. t. 20.

594. *Crategus Oxyacantha* L.

Mespilus Oxyacantha Ehrh.

Der gemeine Weiſsdorn oder gemeine weiſse Hagedorn, Mehldorn, Hundsdorn, Chriſtdorn, Hegedorn, Heckdorn, Heinzerleinsdorn; Möllenbrod, Mehlhoſen, Mehlfäſschen, Mehlfäuſtchen, Mehlplatten, Mehlbaum, Mehlbeere, Mehlbeerſtrauch, Mehlfäuſtelſtaude, Mehlfäſſerchenſtrauch, Mehlhoſenholz, Haynerholz, Hagehat, Hageapfel, kleiner Hageapfelſtrauch, Unſer lieben Frauen Birnlein.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 622. 9.)

Zweige dicht, glatt, mit harten und ½ Zoll langen Dornen beſetzt; Blätter ſtumpf, faſt dreyſpaltig, oder auch beynahe fünfſpaltig, geſägt, am Grunde keilförmig, unbehäart; oben dunkelgrün und glänzend, unten hell-

grün,

grün, fteif; Blumen gewöhnlich zweygriflig, bisweilen auch 1, 3, 4 und 5, langgeftielt, weifs, fehr wohlriechend, an der Spitze der Zweige in ausgebreiteten Doldentrauben ftehend; Blumenftiele und Kelche faft unbehaart; Blumenblätter rundlich, vertieft, fein gekerbt; Kelcheinfchnitte lanzettförmig, fpitzig, zurückgefchlagen; Staubbeutel roth, Früchte länglich-rund, anfangs grün, dann dunkelroth, ein gelbliches, mehligtes Fleifch enthaltend; gewöhnlich 2, öfter auch 3 und 4 Saamen, foviel als Griffel; enthaltend.

Diefer Strauch wird öfters baumartig, fo, dafs er bisweilen 20 und mehrere Fufs hoch wird. Der Stamm hat eine röthliche und im Alter eine graugelbliche Rinde. Die Zweige find graubraun. Das Holz ift fehr hart, gelblichweifs, bisweilen mit bräunlichen Adern durchzogen.

Es giebt davon verfchiedene Varietäten, als: Mit 3, 4 oder 5 Griffeln; mit ungetheilten Blättern; mit fiederförmig getheilten Blättern; *der rothe Weifsdorn*, hat einfache fchöne rothe Blumen. Er wird in Gärten zur Zierde gezogen. Diefs ift einer der fchönften Sträucher, der in der Blüthe einen fehr fchönen Anblick gewährt. Mit gefüllter Blüthe ebenfalls in Gärten.

Wohnort: Diefer Strauch wächft durch ganz Deutfchland, und in den andern Ländern von Europa, fo wie auch im nördlichen Afien, überall an trockenen Gegenden in Hecken, Zäunen, Gebüfchen und Wäldern.

Der Zierde wegen unterhält man in unfern Gärten die Var. mit rothen und mit gefüllten Blüthen.

Diefer Strauch giebt gute Wald- und Gartenzäune, denn er ift fehr dauerhaft und nicht kriechend, auch kommt er leicht in jedem Boden fort. Dergleichen Zäune halten fich über 100 Jahre.

Fortpflanzung: Diefe gefchieht durch Saamen und Wurzelfproffen. Die Varietäten werden durch Pfropfen und Okuliren, auf gemeine Weifsdornftämme vermehrt, fo wie auch durch Ableger.

Die Saamen bringt man im October und November in lockerer Erde in ½ Zoll tiefe Furchen. Sie bleiben dafelbft 2 Jahre liegen, ehe fie aufgehen.

Auf die Weifsdornftämme okulirt oder pfropft man auch Mispeln, welche fehr gut fortkommen.

Blüthe-

Blüthezeit: Mai und Junius.

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Ehedem die *Blätter*, *Blüthen* und *Früchte*, Folia, Flores et Baccae Oxyacanthae ſ. Spinae albae.

Geruch: Die Blumen riechen angenehm, getrocknet aber ſind ſie faſt geruchlos.

Geſchmack: Die Beeren ſchmecken mehlig und zuſammenziehend; die Blüthen hingegen beſitzen einen ſchwachen Geſchmack.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind zuſammenziehend.

Anwendung: Der Aufguſs der getrockneten Blätter mit warmem Waſſer iſt gelinde zuſammenziehend und kann ſehr gut ſtatt des gewöhnlichen Thees gebraucht werden. Den Geſchmack deſſelben kann man dadurch noch mehr verbeſſern, wenn die getrockneten Blumen noch hinzugeſetzt werden. *Radclif* machte von dem deſtillirten Waſſer aus den Blüthen Gebrauch gegen den Blaſenſtein, und von *Haller* will mit gutem Erfolg die reifen Früchte in der Ruhr gebraucht haben.

Die Früchte werden von den armen Leuten in Deutſchland roh gegeſſen. Die Kalmücken und Kirgiſen genieſsen ſie ebenfalls roh und zu Mus gekocht. Durch die Gährung läſst ſich daraus eine Art von Wein bereiten. Die zerſtoſsenen und mit etwas Malzſchrote vermiſchten Früchte geben auch einen Branntwein, der dem aus Trauben nahe kommt. In der Schweiz wird an verſchiedenen Orten ein dem Bier ähnliches Getränke daraus verfertigt. Nach dem Bericht des *Manatti* ſoll *Dreſſius* aus den getrockneten und gemahlenen Früchten Brod bereitet haben. Man hat ſich ihrer auch als Kaffeeſurrogat bedient. Vom übrigen Nutzen dieſer Pflanze ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz.* etc. Nr. 462.

Präparate: Die Alten bereiteten aus den Blüthen ein kraftloſes *deſtillirtes Waſſer*, Aqua Flor. Spinae albae.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 149. *Cramer* Forſtw. S. 52. t. 33. *Oeder.* Fl. dan. t. 634. *Jacq.* auſtr. 3. t. 292. f. 2. *Kerner* ökon. Pfl. 2. S. 111. f. 198. *Weinm.* N. 727. c. *Reitter* und *Abel* Abb. t. 40.

595. *Crataegus monogyna* L.

Der einſaamige oder einweibige Weiſsdorn oder Hagedorn.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 622. 10.)

Zweige graubraun, mit ſteifen, dicken, ½ Zoll langen Dornen beſetzt; Blätter ſpitzig, meiſt dreyſpaltig, ungleich geſägt, auf beyden Seiten glatt; Afterblätter ſehr ſchmal, gleich breit und lanzettförmig, am Rande drüſig, gezahnt, bald abfallend; Blumen gewöhnlich eingrifflig, an den Spitzen der Zweige in kleinen Doldentrauben ſtehend; Blumenſtiele und Kelche etwas feinhaarig; Kelcheinſchnitte lanzettförmig, lang zugeſpitzt, zurückgeſchlagen, mit einzelnen Drüſen am Rande; Frucht länglich-rund, einſaamig, roth.

Dieſer Strauch wird nach einigen 3 — 4 und nach andern 8 — 10 Fuſs hoch.

Einige halten ihn für eine Variet. der vorhergehenden Art. Als eigene Art giebt es folgende Varietäten: 1. *Crat. β. nigra.* Aeſte dornig; Blätter fünfſpaltig, eingeſchnitten-keilförmig; Afterblätter lanzettförmig. 2. *Crat. γ. roſea.* Baumartig; Blüthen roth.

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt durch ganz Europa, in Deutſchland um Salzburg etc. und im nördlichen Aſien in Hecken, Zäunen, Gebüſchen und Wäldern.

Blüthezeit und *Fruchtreife*: Wie bey der vorhergehenden Art.

Anwendung: Eben ſo.

Abbildungen: *Jacq.* auſtr. 3. t. 292. f. 1. *Oeder.* Fl. dan. t. 1162. Var. β. *Pall.* roſſ. 1. p. 26. t. 12.

596. *Crataegus Azarolus* L.

Pyrus Azarolus Scop.

Der Azarol-Weiſsdorn, Azarolbaum, Lazerolbaum, Lazaroli, Azarolbirne, wälſche Eſpeln.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV 622. 11.)

Blätter ſehr kurzgeſtielt, keilförmig, ſtumpf, faſt dreyſpaltig, etwas gezahnt, oben glatt, unten feinhaa-

rig; Blüthen groſs, mit 2, oft auch mit 3 Griffeln, in Doldentrauben an der Spitze der Zweige ſtehend; Kelcheinſchnitte eyrund; Früchte rundlich, von apfelförmiger Geſtalt, fünffächerig, roth und ohngefähr von der Gröſse der Mispeln.

Er hat ohngefähr die Gröſse eines gewöhnlichen Apfelbaums, und unterſcheidet ſich vom gemeinen Hagedorn nur durch die Gröſse, in welcher er dieſen viermal übertrifft und iſt theils mit Dornen verſehen, theils nicht.

Eine Abänderung (*Crat. Azarol. Aronia, der orientaliſche Azerolbaum*) hat ſteifborſtige Unterflächen der Blätter. Eine andere beſitzt nur gekerbte Blätter.

Wohnort: Er wächſt in Italien, Krain, im ſüdlichen Frankreich, in der Levante etc.

Bey uns wird er in Gärten gezogen. In Deutſchland iſt er zärtlicher als die übrigen Arten und verlangt deswegen einen beſchützten Standort.

Fortpflanzung: Man zieht ihn aus Saamen oder ſucht ihn durch Pfropfen zu vermehren.

Anwendung: Die Früchte (Azeroläpfel) haben keinen Geruch, aber einen ſüſslich ſäuerlichen, ein wenig zuſammenziehenden Geſchmack. Sie müſſen, ehe man ſie roh eſſen kann, einige Zeit liegen. Sie werden auch mit Zucker eingemacht, zum Nachtiſche geſpeiſet.

Abbildungen: *Poch.* orient. 189. t. 85.

3. *Ordnung.*

Mit 3 Staubwegen. Trigynia.

Von den 2 Gattungen dieſer Ordnung betrachten wir hier nur die einzige Sorbus, welche zur Fam. der *Kernfrüchte*, *Pomiferae Batſch* und der *Apfelfrüchte*, *Pomaceae Juſſ.* gehört. Die Beſchreibung dieſer Fam. ſ. m. vorher in der 2. Ordn.

CCLXII.

CCLXII. *Sorbus. Eberefche.*

Kelch einblättrig, vertieft - abftehend, fünffpallig, bleibend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter rundlich, vertieft; 20 Staubfäden, pfriemenförmig; Staubbeutel rundlich; Fruchtknoten unten; 3 oder 4 Griffel, fadenförmig, aufrecht; Narben kopfförmig; Beere weich, kugelig, genabelt, unterhalb drey- oder auch mehrfaamig; Saame länglich, hornartig. Die Arten haben gefiederte Blätter.

Häufig trifft man auch die Arten diefer Gatt. mit 5 Griffeln und einer fünffächerigen, fünffaamigen Beere, fo dafs faft kein Unterfchied zwifchen den Birnen und Eberefchen ftatt findet, was auch fchon *Cranz* bemerkt hat. Eigentlich müfsten beyde Gattungen mit einander vereiniget werden. Nur das einzige Kennzeichen der Eberefche ift, dafs gewöhnlich die Fächer der Beere einfaamig find, da fie hingegen bey den B rnen 2 und mehrere Saamen in einem Fache enthalten.

597. *Sorbus aucuparia* L.
Pyrus aucuparia Ehrh.

***Die gemeine Eberefche**, **Abrefche**, **Abrefchbaum**, **Hanrefchbaum**, **Vogelbeerbaum**, **Quitfchern**, **Quitfchernbaum**, **Quitfchbeerenbaum**, **Limbaum**, **Ewifchbaum**, **Gärmifchbaum**, **Ebritzbaum**, **Quikenbaum**, **Eberefchbaum**, **wilder Sperberbaum**, **Moosbeerbaum**, **Pillbeerbaum**, **Güref chbaum**, **wilder Speyerling**, **Vogelfpeyerling**, **Mafsbeeren**, **Vogelbeeren**, **Ebritzbeeren**, **Eibifchbeeren**, **Philbeeren**, **Ebfchen**, **Qualfter**, **Winlaifch**, **Efchröjel**, **Arfchrofel**, **Areffel**, **Faulefche**.*

(*Lin.* Syft. veg. ed. XIV. 623. 1.)

Unbewaffnet; Rinde grau; Aefte abwechfelnd, glatt; Blätter abwechfelnd, ungepaart gefiedert, auf beyden Seiten glatt; Blättchen gegenüberftehend, ftiellos, lanzettförmig, lang zugefpitzt, gefägt, oben dunkelgrün, jüngere unten feinhaarig, hellgrün, Endblättchen gröfser geftielt; alle beym Abfterben fchön roth; Blattftiele dunkelroth, am Grunde ftärker; Blüthen weifs, wohlriechend, am Ende der Zweige erhabene, fehr äftige,

groſse Doldentrauben bildend; Kelch auswendig fein-haarig; Blumenblätter rundlich, ſtumpf, hohl, ganz randig; meiſtens 3 Griffel, bisweilen auch 4 und 5, eben ſo viele Saamen; Beere kugelrund, glatt, anfangs grün, bey der Reife ſchön ſcharlachfarbig; inwendig gelb, meiſtens dreyfächerig und dreyſaamig.

Ein Baum von mittelmäſsiger Höhe. Die äuſsere Rinde iſt bey alten Stämmen grau und glatt, an jungen Zweigen aber rothbraun und das Holz hart, feſt, weiſslich, bisweilen ſchwärzlich gemaſert und im Kerne röthlich. Die Knospen ſind länglich und geſpitzt; die Endknospen gröſser und ſo wie die Seitenknospen mit einem weiſslichen Filze überzogen. Die Blätter geben gerieben einen widrigen Geruch von ſich. Auf den Inſeln zwiſchen Aſien und Nordamerika iſt er ſtrauchartig und auf den Inſeln des Baikalſees liegt er mit kriechenden Stengeln auf der Erde, ob er gleich am Kamſchatkafluſs ſtark und baumartig iſt. In 80 Jahren erreicht er ſeine Vollkommenheit und lebt 130—150 Jahre.

Es giebt eine Variet. *Sorbus aucuparia β. americana.* Blätter lanzettförmig-verdünnt; 3—4 Griffel. Sie wächſt in Wäldern. *Gärtner* 2. p. 45. t. 87. *Oeder.* Fl. dan. t. 1034.

Eine kränkelnde Gartenabart iſt die mit gelbgeſtreiften Blättern.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt faſt durch ganz Deutſchland, ſo wie überhaupt durch ganz Europa, im nördlichen Aſien und auf dem Libanon, in Wäldern, Vorhölzern, an Straſsen, Wegen, um die Dörfer, auf Klippen etc. Er findet ſich auch häufig in den Wüſten von Lappland und bildet um die Hütten der Einwohner gleichſam Haine.

Er wird auch in Gärten gezogen. Wegen ſeines ſchnellen Wuchſes, ſeiner dichtbelaubten Krone, ſeiner wohlriechenden Blüthe und rothen Früchte, die ſelbſt noch im Winter ſchön bleiben, iſt er für Luſtwäldchen und Alleen eine wahre Zierde und nicht genug zu empfehlen, und wird auch nicht leicht von Inſekten angegriffen. Nur Schade iſt es, daſs er nicht in der Mitte des Sommers das ſchöne Anſehen, wie im Frühjahre und Herbſte hat.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Wurzelſproſſen, aber noch beſſer durch Saamen, der im Herbſte geſäet wird und ſchon im folgenden Sommer aufgeht. Man kann auf ihn den Elzbeerbaum, Speyerling, auch Aepfel und

und Birnen pfropfen. Er wächst im starken und leichten, trocknen und feuchten Boden, selbst auf Klippen und Mauern gleich gut fort, und erfriert in der freyesten Lage nicht leicht. Der feuchte Boden bekommt ihm aber, so wie der folgenden Art, am besten.

Blüthezeit: Mai und Junius.

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Ehedem die getrockneten *Beeren*, *Vogelbeeren*, *Quitschen*, Baccae Sorbi aucupariae.

Geruch: Die getrockneten sind geruchlos.

Geschmack: Sie haben frisch einen sauern, scharfen, etwas zusammenziehenden, für Menschen unangenehmen Geschmack.

Arzneyl. Kräfte: Wenn man die Beeren in Menge genieſst, so erfolgt ein Brechen und Purgiren. Der Saft derselben ist scharf, harn- und schweiſstreibend und widersteht dem Scharbock. Einige wollen auch bemerkt haben, daſs die Beeren stopfen.

Anwendung: Die Rinde ist bitter und zusammenziehend und wurde sonst in einigen Ländern statt der Tamariskenrinde gebraucht. Der eingedickte Saft der Beeren wird in einigen Gegenden als ein schweiſstreibendes Mittel benutzt, auch soll derselbe gegen die Wassersucht dienlich und wirksam, und nach *Bergius* sollen die getrockneten herben Früchte im Nierenstein dienlich gewesen seyn, und auch wegen ihrer Herbigkeit die Durchfälle im Herbst stillen.

Abergläubische Leute verfertigen aus den Aesten einen Kranz, und thun das vermeintliche bezauberte Glied hinein, dadurch sie Besserung zu spüren glauben, wenn man einen dergleichen Kranz nachher an einen Pfahl steckt, soll der Zauberer, sobald er trocken wird, viel Ungemach leiden müssen.

Die vom Froste etwas getroffenen Beeren werden von den gemeinen Leuten und Kindern, desgleichen in ganz Ruſsland, so wie auch von den Kamtschadalen häufig roh gegessen. In einigen nördlichen Gegenden dienen sie, mit Honig oder Zucker zubereitet, den Menschen ebenfalls zur Speise. Aus den getrockneten und zu Pulver

gerie-

geriebenen Beeren wird in einigen Ländern ein Brod gebacken, das keine ungesunde Nahrung giebt. Auf folgende Art geben sie einen guten, starken, unschädlichen Branntwein: Bey vollkommener Reife werden sie abgenommen, zerstofsen, mit Sauerteig in Gährung gebracht, und wenn dieses hinlänglich erfolgt ist, über ein Brennzeug abgezogen. Der Geist wird noch besser, wenn man die Vogelbeeren mit Hollunderbeeren vermischt. Sie geben denselben besonders auch in gröfserer Menge, wenn sie vorher einen Frost erlitten haben. In Tomsk in Sibirien macht man ebenfalls einen Branntwein aus ihnen, der fast stärker ist als der aus Korn, indem heifses Wasser darüber gegossen wird und man sie dann mit Bierhefen destillirt. In Liefland werden sie deswegen mit unter das Korn gemischt. Im Salzburgischen ist dergleichen Branntwein sehr gewöhnlich und wird ziemlich hoch geschätzt. Der ausgeprefste Saft derselben ist beynahe wie Citronensäure zu benutzen. Vom übrigen Nutzen dieses Baums s. m.: *Mein system. Verz.* Nr. 463.

Präparate: Man bereitete ehedem daraus ein *Mus*, *Vogelbeermus*, Roob Sorborum.

Abbildungen: *Cramer* Forstw. S. 32. t. 18. *Blackw.* Herb. t. 173. *Weinm.* N. 941. b. *Zorn.* Ic. pl. t. 440. *Reitter* und *Abel* Abb. t. 23. Handb. d. phar. Bot. Bl. XLII. f. 221.

598. *Sorbus domestica* L.

Pyrus domestica Ehrh.

Die zahme Eberesche, *zahmer Speyerling*, *oder Sperberbaum*, *Spierlingsbaum*, *Spierapfelbaum*, *zahmer Vogelbeerbaum*, *Eschrösleinbaum*, *Eyerringbirn*, *Spierbirn*, *Sperbirn*, *Sporbirn*, *Sorbbirn*, *Spierapfel*, *Sorbapfel*, *Escheritzen*, *Eyerschützen*, *Adelesche*, *Aschritzen*, *Aerschitzen*, *Arschitzen*, *Escheritzspierling*, *Spörling*, *Sperbel*, *Zarfen*, *Malzenasen*, *Dreckfäcke*.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 623. 3.

Unbewaffnet; Zweige rund, glatt, braun; jungen Triebe weifslich behaart; Blätter ungepaart gefiedert, abwechselnd; Blättchen sehr kurz gestielt, lanzettförmig, gesägt,

geſägt, oben dunkelgrün, glatt, unten blaſsgrün, zottig; Hauptblattſtiel weiſsbehaart; Blüthen klein, weiſs, wohlriechend, an den Enden der Zweige in einer zuſammengeſetzten, aufrechtſtehenden Doldentraube ſtehend; 5, ſehr ſelten 6, niemals 3 Griffel; Früchte rundlich, viel gröſser als die Blumen, grünlichgelb oder röthlich, fünffächerig.

Dieſer Baum erreicht die Höhe der groſsen Aepfelbäume. Die jungen Triebe ſind den Sommer über mit weiſslichen Haaren bedeckt und im Winter purpurröthlich, mit weiſsen Punkten beſtreut; die Knospen wie vorher. Die Blätter geben gerieben keinen Geruch. Die Früchte haben die Gröſse kleiner wilder Aepfel, und es giebt mehrere Abarten davon, die ſich in der Form, Farbe und der Güte der Früchte unterſcheiden, und durch Pfropfen vermehrt werden.

1. *Birnſpeyerling*, die Früchte ſind von der Geſtalt und Gröſse der Kirſchbirnen, grünlichgelb und an der Sommerſeite roth, unten am Stiele ſpitzig und oben rund. Die reifen Früchte geben den Bäumen ein reizendes Anſehen.

2. *Aepfelſpeyerling*, mit viel gröſsern und dickern Früchten. Auſser dieſen beyden Hauptvarietäten giebt es noch verſchiedene.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt um Salzburg, in Oeſterreich, Heſſen, bey Frankfurt am Main und an der Oder, Tübingen, Bayreuth, Erfurt, Thüringen, am Harz, in Frankreich, Italien, und der Schweiz, in ſchattigen, hochliegenden Wäldern.

Er wird auch in den ſüdlichen Gegenden Deutſchlands in Gärten gezogen.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Saamen und die der Abarten durch Pfropfen und Okuliren auf Birnwildlinge und einige Hagedornarten. Auf Aepfelwildlingen ſoll er nicht gut wachſen.

Blüthezeit: Mai.

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Ehedem die *Früchte*, Fructus Sorbi ſativae.

Ge-

Geſchmack: Iſt weinſäuerlich und etwas zuſammenziehend.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Ehedem wurden die Früchte im harten Zuſtande getrocknet und gepülvert in Blutflüſſen verordnet, und die gekochten und mit Zukker eingemachten hat man als ein magenſtärkendes Mittel bey Durchfällen gerühmt.

Die zeitigen Früchte ſchmecken friſch herbe, können aber, wenn man ſie erſt einige Tage auf Stroh legt, eben ſo wie die Mispeln gegeſſen werden, weil ſie alsdann ſehr weich geworden ſind. Sie werden in den ſüdlichen Theilen von Frankreich und Italien zu den gewöhnlichen Obſtarten gerechnet und auf die Tafeln zum Nachtiſch gebracht, und abſichtlich zu dieſem Zweck gezogen. In Frankreich trocknet man ſie auch zum Gebrauch auf den Winter, und nach *Duhamel* läſst ſich daraus durch die Gährung ein guter Cyder bereiten, der den Aepfelcyder an Stärke weit übertrifft. Es müſſen aber Aepfel mit darunter gekeltert werden, z. B. 1 Malter Speyerlinge und 2 Malter Aepſel geben 1 Ohm ſehr guten Cyder. Sie geben auch einen ſtarken Branntwein, ſo auch einen Eſſig. Man legt ſie auch in Honigwaſſer, wo ſie ſich das ganze Jahr hindurch erhalten laſſen; auch können ſie mit Zucker eingemacht werden.

Abbildungen: *Cramer* Forſtw. S. 33. t. 21. *Blackw.* Herb. t. 174. *Schkuhr's* bot. Hand. t. 133. *Jacq.* auſtr. 5. t. 447.

4. *Ordnung.*

Mit 5 Staubwegen. Pentagynia.

Bey den hiehergehörigen Gatt. dieſer Ordnung iſt der Kelch einblättrig, gewöhnlich fünfſpaltig, ſeltner fünftheilig oder fünfzahnig; die Blumenkrone fünfblättrig, äuſſerſt ſelten vielblättrig, oder fehlend; die Frucht entweder eine Stein- oder Kernfrucht, oder Kapſel. Sie gehören zu folgenden Familien:

1. Die

1. Die Fam. der *Kernfrüchte*, *Pomiferae Batſch*, der *Apfelfrüchte*, *Pomaceae Juſſ.*

Die Beſchreibung dieſer Fam. iſt zu finden in der 2. Ordnung. Hieher gehören die beyden Gatt. Mespilus und Pyrus.

2. Die Fam. der *Franzenblumen*, *Fimbriatae Batſch*, und nach *Juſſ.* der *Fackeldiſteln*, *Cactoideae* und der *Feigenkräuter*, *Ficoideae.*

Man ſ. die Beſchreibung dieſer Fam. vorher in der 1. Ordnung. Hier ſteht bloſs die Gatt. Meſembrianthemum.

3. Die Fam. der *Spierpflanzen*, *Spiraeae Batſch* und *Juſſ.*

Sie haben mehrere Fruchtknoten (2, 3, 4, 5), ſelten zahlreichere, die oben und unten frey ſtehen, und nicht zu ſaamenförmigen Früchten, ſondern zu Balgkapſeln werden, die bey der Reife an den innern Nähten aufſpringen, und 1 — 3 Saamen enthalten. Die Blätter ſtehen abwechſelnd, ſind einfach oder zuſammengeſetzt, mit Afterblättern verſehen oder auch fehlend. Die meiſten Arten wohnen im nördlichen Aſien, nur wenige auſſerhalb dieſes Landes, in dem gemäſsigten und heiſsen Himmelsſtriche. Ein zuſammenziehendes Weſen befindet ſich theils in der Wurzel, theils in den Zweigen und beſonders riechende Theile in den Blumen (Spiraea). Die Sträucher dienen zur Zierde in Gärten. Von den 3 Gattungen, die zu dieſer Fam. gehören, betrachten wir hier nur die einzige Spiraea.

CCLXIII. Mespilus. Mispel.

Kelch einblättrig, vertieft - abſtehend, fünfſpaltig, bleibend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter rundlich, vertieft, groſs; Staubfäden 20 und mehrere, pfriemenförmig; Staubbeutel einfach; Fruchtknoten unten; Griffel an der Zahl verſchieden, 1, 2 oder 5, einfach, aufrecht; Narben kopfförmig; Beere unterhalb befindlich, eyförmig oder kugelig, genabelt, mit dem zuſammengeneigten Kelche geſchloſſen, ein- bis fünfſaamig, fleiſchig; Saame knochenartig, höckerig. Die Blätter der Arten ſind meiſtentheils ungetheilt.

Die

Die Arten des Hagedorns haben gewöhnlich eckige, die Sperberbäume gefiederte und die Mispelbäume ungetheilte Blätter.

599. *Mespilus germanica L.*

Die gemeine Mispel, oder der deutsche Mispelbaum, Hespeleinbaum, Esperlbaum, Mespeln, Mespelein, Mäspel, Nespel, Hespel, Hespelein, Wispel, Wispeltüte, Aschpele.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 625. 2.)

Aeste abwechselnd, ausgesperrt, rund; die jüngern mit einem feinen weissen Filz überzogen; Blätter kurzgestielt, abwechselnd, meistens in Büscheln beysammen stehend, lanzettförmig, sehr feingesägt oder ganz, weich, oben dunkelgrün, unten weissfilzig; Blüthen grofs, fast stiellos, weiss, an den Spitzen der Zweige; Kelchabschnitte sehr lang, lanzettförmig, abstehend; auf beyden Seiten feinhaarig; Blumenblätter rundlich; Fruchtknoten länglich, filzig; Frucht verkehrt-eyförmig, abgestutzt, zottig, meistentheils fünfsaamig, anfangs grün, dann dunkelgelb, endlich braun; Nebenblatt am Grunde des Fruchtknotens, am Blattstiele herablaufend, so lang als Blume und Frucht.

Dieser Baum erreicht eine verschiedene Höhe und Stärke und wächst gerne krumm. Der wilde wird öfters nur als ein niedriger, ästiger Strauch gefunden, und die Aeste desselben sind bisweilen mit einzelnen, starken, sehr glänzenden, aufrechten Dornen besetzt, durch die Kultur verliert er aber dieselben. Die Rinde des Stamms und der Zweige ist aschgrau und etwas bräunlich und glatt; das Holz hart, fest, weislich und mit einem braunen Kerne versehen.

Es giebt folgende Varietäten:

1. *Der grosse oder zahme Gartenmispelbaum, M. g. domestica,* mit unbewaffneten Aesten und grossen Früchten. Hieher gehört auch die grosse *holländische Mispel.*

2. *Der wilde Mispelbaum, M. g. sylvestris,* mit Dornen versehen; Blätter lanzettförmig. Die Blätter und Früchte sind kleiner als bey dem zahmen.

3. *Der*

3. *Der Mispelbaum ohne Kerne, M. g. abortiva.*
4. *Der ſaure Mispelbaum.*

Ueberhaupt giebt es in Abſicht auf die Gröſse der Früchte verſchiedene Abänderungen, welche man abſichtlich in Gärten zieht.

Wohnort: Der Mispelbaum wächſt in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands und in mehreren Ländern von Europa in ſchattigen Wäldern, an Zäunen etc., desgleichen am ganzen Caucaſus im Felde und am Fuſse der Berge, bis nach Perſien.

Bey uns wird er häufig in Gärten und Weinbergen gezogen.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht bey den Abänderungen ſicherer durch Pfropfen und Okuliren, auch durch Ableger, als durch Saamen, auf Weiſsdornſtämme, welche ſich dazu am beſten ſchicken, ferner auf Birnwildlinge, oder auf andere damit verwandte Baumarten. Die Vermehrung durch Saamen iſt zu weitläuftig, weil es zu lange dauert, ehe man Früchte davon erhält. Er verlangt faſt gar keine Wartung, kommt faſt in jedem Boden und an jedem Standorte gut fort; in einem thonigen, kieſigen Erdreich wächſt er ziemlich ſchnell, bringt aber in einem feuchten, ſtarken Boden gröſsere, und in einem trockenen und leichten ſchmackhaftere Früchte.

Blüthezeit: Mai und Junius.

Fruchtreife: October und November.

Officinell: Ehedem die *Frucht* und der *Saame*, Fructus et Semen Mespili.

Geſchmack: Dieſer iſt ſäuerlich und zuſammenziehend.

Arzneyl. Kräfte: Die Frucht iſt immer zuſammenziehend, beſonders aber unreif, ſie ſtopft daher unter gewiſſen Umſtänden, zum Vortheil oder zum Schaden; auch beſitzt ſie harntreibende Kräfte.

Anwendung: Die Früchte wurden ehedem in hartnäckigen Durchfällen, der Ruhr, gegen Stein etc. gebraucht.

Sie ſind herbe, ehe ſie der Froſt getroffen hat; nachher aber, wenn man ſie einige Zeit auf Stroh legt, werden

den sie weich, und gehen in Gährung über, bekommen dann einen süssäuerlichen Geschmack und lassen sich, wie andere ähnliche Früchte, z. B. wie die Elzbeeren, auf diese Weise erst essen und sind gesund. Man macht sie auch in Wein und Zucker ein, wie diess besonders in Frankreich geschieht, dämpft sie auch mit Butter, wo sie dann zum Nachtische aufgesetzt werden und angenehm schmecken. Durch die Gährung läfst sich aus ihnen ein Branntwein bereiten, und mit Aepfeln gekeltert geben sie einen vortrefflichen Wein.

Präparate: Sie kamen sonst zum Syrup. compos. Myrtin.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 154. *Schmidt.* Abb. 2. B. t. 90. *Pallas.* ross. t. 13. f. 1. *Kerner* ökon. Pfl. Bd. 5. Pl. 277. *Reitter* und *Abel*, Abb. t. 32.

CCLXIV. Pyrus. Birnbaum, Apfelbaum.

Kelch einblättrig, hohl, fünfspaltig, bleibend; Einschnitte lanzettförmig, auseinanderstehend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter rundlich, vertieft, grofs, dem Kelch eingefügt; 20 Staubfäden und mehrere, pfriemenförmig, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel einfach; Fruchtknoten unten; Griffel 1, 2, 3, 4, 5, oder eben so vielspaltig, am Grunde wollig, fadenförmig, so lang als Staubfäden; Narben einfach, stumpf; Kernfrucht unterhalb, kreiselförmig oder kugelrund, genabelt, fleischig, zwey bis fünffächerig; Fächer häutig, zweysaamig; Saame länglich, stumpf, glatt, auf einer Seite erhaben, auf der andern flach.

600. *Pyrus communis* (*Sylvestris s. Pyrastes*) L.

Der gemeine oder *wilde Birnbaum*, *Koddenbaum*, *Holzbirnbaum*, *Feldbirnbaum*, *Saubirnbaum*, *Knötelbaum*, *Geissbohnenbaum*, *wilde Birnen*, *Holzbirnen*, *Feldbirnen*, *Würgebirnen*, *Strenglinge*, *Waldbirnen*, *Saubirnen*, *Huzeln*, *Krutschen*, *Höltgen*.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 686. 1.)

Aeste abstehend; Blätter gestielt, länglich-eyförmig, gesägt, zugespitzt, glänzend, auf beyden Seiten glatt; jünge-

jüngere feinhaarig; Blüthen weiſs, bisweilen weiſsröthlich, ſehr wohlriechend, Dolden traubenförmig; Frucht etwas kreiſelförmig, kurzgeſtielt, genabelt; Kerne ſchwarz; Winkel der Fächer ſtumpf.

Der wilde Birnbaum hat meiſtentheils Dornen und iſt mit einer grauen, im Alter rilligen Rinde überzogen. Das Holz iſt ſchwer, feſt, hart, rothgelb und hat ein ſehr feines Gewebe. Er hat zwar einen langſamen Wuchs, erreicht aber ein ſehr hohes Alter und eine beträchtliche Höhe und Stärke.

Er iſt der Stammvater aller Abarten, deren es eine zahlreiche Menge giebt, denn man zählt jetzt ſchon über 1500. Alle gehen durch das Ausſäen in die urſprüngliche Art über, und ſind nur durch Klima, Boden und Kultur entſtanden. Die Früchte ſind ſowohl im Geſchmack und der Dauer, als auch in der Geſtalt und Farbe auffallend unterſchieden.

Nach *Manger* laſſen ſich die Birnen auf folgende Art eintheilen: 1. apfelförmige, 2. birnförmige, 3. flaſchenkürbisförmige, 4. kegelförmige, welche nach dem ſpitzigen, runden, platten oder eingedrückten Oberende, und den geraden oder eingebogenen Seiten weiter abgetheilt werden können.

In der Wetterauiſchen Flora, II. Bd. S. 193—98, ſind folgende Abarten angegeben:

A. *Winterbirnen.*

a. *Mit ſchmelzendem, butterhaftem Fleiſch.*

1. Königsbirne von Neapel. 2. Saraſia. 3. St. Germain. 4. Vergoldete St. Germain. 5. Paradiesbirne. 6. Winterkönigin. 7. Rothe Winterbutterbirne. 8. Silvansbirne. 9. Engliſche Winterbutterbirne. 10. Dauphine oder Lauſac. 11. Marquiſe. 12. Mannabirne. 13. Jagdbirne. 14. Amberbirne. 15. Muskatellerbirne von Metz. 16. Deutſche Muskatellerbirne. Dieſe iſt eine ſchöne groſse Frucht von vortrefflichem Geſchmack, lagerreif vom März bis Mai; fruchtbar, darf aber nicht auf Quittenſtämme veredelt werden. 17. Grüne Zuckerbirne. 18. Lange grüne Winterbirne. 19. Gute Louiſenbirne. 20. Winterdorn. 21. Winterfürſtenbirne. 22. Schwarze zuckerſüſse Birne.

b. *Mit halbſchmelzendem Fleiſch.*

1. Winterbutterbirne. 2. Winterkönigsbirne. 3. Birne von Neapel. 4. Schäferbirne. 5. Beſi de Caiſſoy. 6. Winterrobine. 7. Kaiſerbirne.

c. *Mit zartem Fleiſch.*

1. St'

1. St. Laziebirne. 2. Augustinerbirne. 3. Pfingstbirne. 4. Verbrannte Katze. 5. Winterzuckerbirne. 6. Amadotte. 7. Kronbirne. Eine schätzbare deutsche Winterfrucht zum Frischessen, besonders aber für die Wirthschaft tauglich. Lagerreif vom Februar bis Mai. Der Baum wird groſs und trägt gut. 8. Englische von Bourdeaux.

d. *Mit brüchigem Fleisch.*

1. Winterchristbirne. 2. Spanische Christbirne. 3. Winterpomeranze. 4. Rouville. 5. Martinsbirne. 6. Wintermuskatellerbirne. 7. Rosmarinbirne. 8. Schöne Winterbirne. 9. Orleanische Christbirne.

B. *Herbstbirnen.*

a. *Mit schmelzendem Fleisch.*

1. Weiſse Butterbirne. Eine bekannte, sehr saftige und wohlschmeckende Birne. Lagerreif im October und November und vorher zum Kochen, Trocknen etc. vortrefflich. Der Baum wächst zu einer beträchtlichen Höhe und ist ungemein fruchtbar. 2. Vergoldete weiſse Butterbirne. 3. Graue Butterbirne. Sie hat einen köstlichen Geschmack und ist sehr saftreich, reift im October und dauert nicht lange. Sie trägt oft, liebt aber einen guten, nicht zu feuchten, noch kiesigen Boden. 4. Graue Doyenne. 5. Rothe Butterbirne. 6. Savoureuse. 7. Forellenbirne. Eine einheimische Frucht vom ersten Range, da sie schön, wohlschmeckend und sehr ergiebig ist. Sie dauert vom Ende Novembers bis zum Neujahr. 8. Lange grüne Herbstbirne. 9. Schweizerbirne. 10. De la Motte.

b. *Mit halbschmelzendem Fleisch.*

1. Englische Butterbirne. 2. Weinbergsbirne. 3. Franchipanne. 4. Schönste Herbstbirne.

c. *Mit zartem Fleisch.*

1. Langgestielte Muskateller. 2. Schelmbirne. 3. Herbstzuckerbirne. 4. Doppeltragender Birnbaum. Er blüht neben reifenden Früchten zum zweytenmal und wird durch Pfropfen und Okuliren fortgepflanzt. 5. Azerolbirne.

d. *Mit brüchigem Fleisch.*

1. Junker Hansensbirn. 2. Haberbirne. 3. Rietbirne. Sie besitzt einen besondern gewürzhaften Geschmack, ist für die Haushaltung auſserordentlich schätzbar und reift im Oktober und November. Der Baum wird groſs und trägt alle Jahre. 4. Schmutzige. 5. Kümmelbirne. 6. Persische Birne. 7. Groſse Septemberbirne.

C. *Sommerbirnen.*

a. *Mit butterhaftem Fleisch.*

1. Lange, grüne Sommerbirne. 2. Schöne lange Sommerbirne. 3. Fürstliche Tafelbirne. 4. Franz-Madam. 5. Ritterbirne. 6. Rettigbirne. 7. Saftbirne. 8. Jalousie. 9. Sommerdorn. 10. Voltmarse. 11. Langstielige Zuckerbirne. 12. Grüne Som-

Sommerzuckerbirne von Hoyerswerda. 13. Türkiſche Königsbirne. 14. Gute graue Sommerbirne.

b. *Mit halbſchmelzendem Fleiſch.*

1. Eyerbirne oder Beſtebirne. Sie enthält vielen, ſüſsſäuerlichen Saft und hat einen angenehmen Geſchmack, wenn ſie nicht zu lange am Baume gelaſſen wird. Sie reift im September und dauert nur einige Wochen. Vor der Lagerreife dient ſie zu allem wirthſchaftlichen Gebrauche. Der Baum iſt von einer ſeltenen Gröſse und Fruchtbarkeit. 2. Ananasbirne. 3. Geblümte Muskateller. 4. Schönſte Sommerbirne. 5. Spartbirne. 6. Solitaire. 7. Wespenbirne.

c. *Mit zartem Fleiſch.*

1. Salviati. 2. du Bouchet. 3. Balſambirne oder Muscat Royal. 4. Caſſoiette. 5. Magdalenenbirne. 6. Doppelte Kaiſerbirne. 7. Sirenenzitronbirne. 8. Karminbirne. 9. Edle Münchsbirne. 10. Kurzſtielige Blanquet. 11. Rothe Pfalzgrafenbirne.

d. *Mit brüchigem Fleiſch.*

1. Gute Chriſtbirne. 2. Muskirte frühzeitige Chriſtbirne. 3. Roſenbirne. 4 Breiter Schmalzbirne. Ihr mildes körniges Fleiſch iſt reich an ſüſsſäuerlichem Saft. Sie reift im September und vergeht bald. Der Baum iſt dauerhaft und fruchtbar. 5. Groſse Zwiebelbirne. 6. Grüne Pomeranzen. 7. Muskatellerpomeranze. 8. Rothe Pomeranzenbirne. 9. Margarethenbirne. 10. Kleine Muskatellerbirne. 11. Kleine Gewürzmuskatellerbirne. 12. Goldbirne. 13. Kleine Blanquet.

D. *Ruſſeletten.*

1. Kleine Ruſſelet. 2. Groſse Ruſſelet. 3. Ruſſelet von Rheims. 4. Winterruſſelet. 5. Rothe Konfeſſionsbirne. Sie iſt zwar unanſehnlich, aber ſowohl friſch, als gekocht von herrlichem, feinem Geſchmacke, und reift Ende Oktobers und hält ſich 6 Wochen, auch trägt ſie fleiſsig. 6. Frühe Ruſſelet. 7. Fürſtenbirne. 8. Frauenſchenkel. Dieſs iſt eine vortreffliche Sommerbirne, die im Jul. reif wird, aber nicht lange dauert. Sie darf nicht auf Quittenſtämme veredelt werden. 9. Robertsmuskateller.

E. *Bergamotten.*

1. Herbſtbergamotte. Dieſs iſt eine platte, ſehr geſchätzte Birne mit vielem Saft und ſchmelzendem Fleiſch. Sie reift im Oktober und November. 2. Vergoldete Herbſtbergamotte. 3. Herbſtbergamotte des Quintinye. 4. Engliſche Bergamotte. 5. Unvergleichliche Bergamotte. 6. Oſterbergamotte. 7. Berg Craſanne. 8. Holländiſche Bergamotte. 9. Berg Cadette. 10. Bergamotte von Nizza. 11. Beſi de Montigny. 12. Bergamotte von Solothurn. 13. Schweizer Bergamotte. 14. Siciliſche Bergamotte.

F. *Blos wirthſchaftliche Birnen.*

1. Cham-

1. Champagner Weinbirne. 2. Gräulingbirne. 3. Winterzimmtbirne. 4. Belle et Nonne. 5. Londnerbirne. 6. Erzherzogsbirne. 7. Lorenzbirne. 8. Römische Butterbirne. 9. Catilac. 10. Rothe Kappesbirne. Sie ist eine der besten Kochbirnen und reift im December und dauert bis ins Frühjahr. Der Baum wird sehr groſs und trägt alle Jahre reichlich. 11. Pfundbirne. 12. Kleine Pfundbirne. 13. Zapfenbirne. 14. Weiſsbartsbirne. Diese ist gleichfalls eine für die Wirthschaft, besonders zum Wein sehr zu empfehlende, und reift im Oktober am Baume und muſs dann bald verbraucht werden. Der Baum wird sehr groſs und ist sehr fruchtbar. 15. Kupferzeller Mostbirne. 16. Weiſse Kappesbirne. 17. Deutsche Kümmelsbirne. Sie besitzt einen feinen Geschmack und vielen Saft und reift im September und dauert einige Wochen, auch ist sie sehr tragbar.

Die hier beschriebenen Abarten sind vorzüglich zum Anpflanzen zu empfehlen. Im Ganzen ist es vortheilhafter, wenn man von Aepfeln gegen Birnen die doppelte Zahl oder noch mehr anbaut.

Man hat auch eine halbgefüllte Birnblüthe mit 2 Reihen von Kronenblättern. Sie wird durch Pfropfen und Okuliren fortgepflanzt und giebt harte Winterbirnen.

Die süſsen Birnen dauern nicht, die harten werden mit der Zeit, oder sind zum Braten und Backen, gut. Das Fleisch mancher Birnen bekommt beym Kochen eine schöne rothe Farbe.

In den nördlichen Provinzen von China sind die Birnen aftiger und schmackhafter als in den südlichen. In Cochinchina ist der Birnbaum blos in den Gärten der Vornehmen zu sehen, und kommt nie zur Blüthe.

Der deutsche Obstgärtner von *Sickler* giebt über das, was die Birnen betrifft, hinlängliche Belehrungen; m. s. Nr. I. III. V. VI. XII. XIV. Desgleichen *Christ* in seinen Schriften. Ferner s. m.: Vollständige Anleitung zu einer systemat. Pomologie, wodurch die genaueste Kenntniſs von der Natur, Beschaffenheit und den unterschiedenen Merkmalen aller Obstarten erhalten werden kann. Leipz. 1780. Fol. II. Th. Birnen. Auſser diesen giebt es noch eine sehr groſse Anzahl Schriften, die von diesem Gegenstande handeln.

Wohnort: Der wilde Birnbaum wächst durch ganz Deutschland und in den übrigen Ländern von Europa in Wäldern, an Holzrändern, Gebüschen, Zäunen, Wegen und um Dörfer.

Die Abarten werden wegen ihrer fleischigen und wohlschmeckenden Früchte überall häufig in Obstgärten und auf Aeckern gezogen.

Fortpflanzung: Die der Abarten geschieht durch Okuliren, Kopuliren, Propfen und die Erziehung neuer Sorten durchs Ausſäen der Saamen von edlen Abarten. Der zahme Birnbaum kommt nur in einem mäſsig warmen

men Klima gut fort. In Afrika und unter ähnlichen Himmelsstrichen gedeiht er nicht.

Blüthezeit: April und Mai.

Fruchtreife: Gegen den Herbst hin; die Abarten bald früher bald später.

Officinell: Die *Frucht* in diätetischer Hinsicht, Fructus Pyri sylvestris.

Geschmack: Die wilden haben einen herben, sauern zusammenziehenden, werden sie aber teig, einen weinsäuerlichen und angenehmen.

Chemische Bestandth.: Unter allen Obstarten haben die kultivirten Birnen den meisten und besten Zuckerstoff. M. s. Allg. deutsch. Gartenmagazin 1809. S. 194. *Sicklers* ausführliche Abhandl. über den Zuckersyrup aus Birnen.

Arzneyl. Kräfte: Diese sind ernährend wegen ihres häufigen süssen Saftes, den sie enthalten.

Anwendung: Die Früchte wendet man blos zu Nahrungsmitteln an, ob sie gleich auch sehr wohlthätige Wirkungen zur Erhaltung der Gesundheit leisten, so werden sie doch nicht eigentlich als blosse Arzneymittel betrachtet.

Die wilden Birnen werden, wenn sie mürbe oder teig geworden sind, von den Landleuten gegessen und gebacken. Die zahmen speisst man theils roh, theils dienen sie zum Kochen, Backen mit oder ohne Schaale, Einmachen und zu Mus. Es läst sich daraus ohne grosse Mühe ein Zuckersyrup bereiten. Den aus gekochten Birnen gepresten, durchgeseiheten und sodann dick eingekochten Birnensaft essen die gemeinen Leute, so wie das Mus statt der Butter auf Brod. Die wilden geben den bekannten guten Birnessig und in Vermischung mit bessern Sorten den Birnenwein oder Birnenmost (Pyraceum). Ferner liefern sie einen Branntwein. Aus den Kernen der wilden Birnen und Aepfel, die beym Essigbrauen übrig bleiben, wird in Thüringen ein treffliches Oel bereitet (aus einer Metze erhält man 3 Pfund). Diese Benutzung sollte bey uns allgemein eingeführt wer-

den. Ueber den übrigen Nutzen dieſes Baums ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz.* etc. Nr. 465.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 453. *Weinm.* N. 844. e. f. *Cramer.* Forſtw. S. 33. t. 19. b.

601. *Pyrus Malus (ſylveſtris)* L.

Die Aepfelbirne, der wilde Aepfelbaum, Holzäpfelbaum, Holzäpfelbirnbaum, Säuerlingbaum, Waldapfel, Sauapfel, Buſchapfel, Holzſtöckling, Hermeltingen, Holzſtränling, Höltgen, Höllken, Wildling, Küſtling.

(*Lin.* Syſt. veget. ed. XIV. 626. 3.)

Blätter abwechſelnd, geſtielt, länglich-eyförmig, langzugeſpitzt, geſägt, glatt, oben dunkelgrün, unten feinbehaart; Blattſtiel etwas dünne, weiſslich behaart; Blüthen weiſs oder weiſsröthlich, ſtielloſe Dolden bildend; verdünnte Baſis des Blumenblatts kürzer als der Kelch; Griffel glatt; Frucht rund; oben breit, unten ausgehöhlt, ſehr kurzſtielig, genabelt; Ecken der Fächerchen ſpitzig. Er wächſt baum - aber auch ſtrauchartig, erreicht als Baum eine anſehnliche Stärke, ein hohes Alter, und in 100 Jahren ſeine Vollkommenheit, wird aber nicht ſo hoch als der zahme Apfelbaum. Die Zweige ſind mit harten und langen Dornen verſehen, die ſich aber durch die Kultur verlieren. Die Rinde der jungen Zweige iſt grau und glatt, an den alten Aeſten und Stämmen aber ſchwärzlich und etwas geborſten, und das Holz ſehr hart und bräunlich.

Der Holzapfelbaum iſt der Stammvater aller Abarten, deren es eine ſehr groſse Menge giebt, die durch Klima, Boden und Kultur entſtanden und in Gröſse, Farbe und Geſchmack der Frucht verſchieden ſind. Sie gehen aber alle durchs Säen in die Hauptart über. Die Kunſt, durch die Kultur die Aepfel eſsbarer zu machen, war ſchon den Griechen zu *Homers* Zeiten bekannt.

In der Wetterauiſchen Flora im 2ten Th. S. 200, ſind folgende Abarten angegeben:

A. *Kalvillen.*

a. *Vollſtändige, mit weitem Kernhaus und Rippen oder Ecken.*

α. *Gelbe.*

1. Oſter-

1. Oſterapfel. 2. Weiſser Winterkalvil. Dieſer iſt ein groſser Apfel mit rothen Punkten an der Sonnenſeite, von trefflichem Geſchmack. Er reift auf dem Lager vom December bis in den März. Der Baum iſt fruchtbar, ob er gleich dem Brande leicht unterworfen iſt, wenn er nicht in Acht genommen wird. Zu Zwergbäumen ſchickt er ſich ſehr gut, aber auf Aekker und freyliegende Anlagen taugt er weniger. 3. Gräfenſteiner. 4. Winterquittenapfel. 5. Cyrusapfel. 6. Herrnapfel. Dieſer iſt blaſsgelb von Farbe, ſehr angenehm vom Geſchmack und zum Küchengebrauch vorzüglich Er wird genieſsbar im November und December und der Baum erhält eine anſehnliche Gröſse und iſt ſehr tragbar. 7. Kaiſerapfel. 8. Langer Kartheuſer. 9. Weiſser Herbſtkalvil. 10. Rother Herbſtkalvil. 11. Weiſser Sommerkalvil. 12. Weiſser Kalvil. 13. Loskrieger. 14. Rother Sommerkalvil. 15. Himbeerapfel.

β. *Rothe und rothgeſtreifte.*

1. Rother Winterkalvil. 2. Ananasapfel. 3. Sternapfel. 4. Farosapfel. 5. Engliſcher Karolin.

b. *Unvollſtändige mit weitem Kernhaus und ohne Rippen.*

1. Italieniſcher weiſser Rosmarinapfel. 2. Melonenapfel. 3. Rother Flaſchenapfel. 4. Vaterapfel. 5. Rother Winterkalvilſüſsapfel. Dieſer iſt auf der Schattenſeite goldgelb, ſehr ſaftig und für die Haushaltung äuſserſt brauchbar. Er ſoll ſich bis ins 3te Jahr eſsbar erhalten. Der Baum wird groſs und iſt ungemein fruchtbar. 6. Weiſser Winterkalvilſüſsapfel.

B. *Roſenäpfel (meiſtens Sommerobſt).*

1. Rother Taubenapfel. Er beſitzt einen ſehr erhabenen Geſchmack, das Fleiſch iſt fein und brüchig, und hält ſich vom December bis in den März. Der Baum wird nicht groſs, iſt aber ſehr tragbar, wenn keine ſtrengen Spätfröſte der Blüthe ſchaden. 2. Weiſser Taubenapfel. 3. Jeruſalemsapfel. 4. Violenapfel. 5. Roſenapfel. 6. Geſtreifter Roſenapfel. 7. Kleiner Roſenhäger. Die Frucht iſt gelb und hat ein weiches ſehr angenehmes Fleiſch und vielen Saft. Sie dauert bis in den Februar. Der Baum wird mittelmäſsig groſs und trägt ſehr gut. 8. Rother Paſſepomme. 9. Weiſser Paſſepomme. 10. Frühapfel. 11. Revalſcher Birnapfel. 12. Moskowiterapfel.

C. *Reinetten.*

1. Muskatreinette. Sie hat eine gelbe Farbe mit rothen Punkten, beſitzt einen ſehr angenehmen und gewürzhaften Geruch und Geſchmack. Sie iſt eſsbar vom December bis in den Mai, auch oft noch länger. 2. Siegende Reinette. 3. Reinette von Windſor. 4. Nordreinette. 5. Nelguin. Sie iſt eine engliſche Reinette mit gelber Schaale, von feinem Geſchmack und ſüſsſäuerlichem Saft, und reift im Februar und März. Der Baum wird groſs und ſehr fruchtbar. 6. Unvergleichliche Reinette. 7. Pikotirte Reinette. 8. Tulipanreinette. 9. Grüner ſans pareil. 10. Goldreinette. 11. Deutſche Goldreinette. 12. Holländiſche Goldreinette. 13. Rother Kurzſtiel. 14. Courtpendu

mit Roth geſtreift. 15. Unvergleichlicher Kurzſtiel. 16. Weiſser Kurzſtiel. 17. Kaſſelreinette. Dieſer iſt einer der erſten Tafeläpfel und roth mit weiſs punktirt Er dauert ſehr lange und iſt ſehr tragbar. Der Baum bleibt klein. 18. Grauer Stiel. 19. Feuerröthliche Reinette. 20. Rothe Reinette. 21. Einſeitig rothe Reinette. 22. Gelbe ſpäte Reinette. 23. Geſtreifte Reinette. 24. Glänzende Reinette. 25. Uebereinſtimmende Reinette. 26. Geſtochene Reinette. 27. Grüne Reinette. 28. Weiſse Reinette. 29. Reinette von *Clareval*. 30. Franzöſiſche Reinette. 31. Holländiſche Reinette. 32. Groſse engliſche Reinette. 33. Kleine engliſche Reinette. 34. Reinette von Orleans. 35. Reinette von Rochelle. 36. Graue Reinette. 37. Kleine graue Reinette. 38. Graue Goldreinette. 39. Birnapfel des *du Hamel* 40. Champagner Reinette. 41. Siziliſche Reinette. 42. Reinette von Anjou. 43. Italieniſche Reinette. 44. Reinette von Luneville. 45. Reinette von Bretagne. 46. Renette von Montbrun. 47. Reinette von Aizerna. 48. Reinette von Sorgvliet. 49. Deutſche Reinette. 50. Normänniſcher Apfel. 51. Zwiebelapfel. Er iſt flach, mittelmäſsig groſs, gelb, auf der Sonnenſeite roth, von gutem Weingeſchmack und auch für die Küche ſehr gut. Er hält ſich vom December bis in den April, und der Baum trägt ungemein gut. 52. Ragout-Renette. 53. Rother Borsdorfer. Er hat die Gröſse und Geſtalt des gewöhnlichen Borsdorfers, aber ſein gelbweiſses zartes Fleiſch enthält mehr Saft. Er dauert vom December bis März und trägt ſehr voll. Der Baum wird ſehr groſs und die Blüthe iſt gegen Frühlingsfröſte wenig empfindlich. 54. Groſser Borsdorfer. Dieſer iſt anſehnlicher und haltbarer als der gewöhnliche Borsdorfer, aber nicht ſo ganz gewürzhaft. Die Frucht iſt goldgelb, auf der Sonnenſeite roth und fein getüpfelt. Er wird groſs, trägt ſehr früh und fleiſsig, und verdient, ſowohl als die vorhergehende Abart, allgemeine Empfehlung. 55. Schwarzer Borsdorfer. 56. Grüner Borsdorfer.

D. *Pepins.*

1. Edler Borsdorfer. 2. Neuyorker Reinette. 3. Newingſtons Pepin. 4. Engliſcher Pepin. 5. Engliſcher Goldpepin. Dieſer iſt ein goldgelber Apfel von mittlerer Gröſse und ſehr vorzüglichem Geſchmack, der ſich vom December bis in den Mai hält. In einer guten Lage wird er ſehr fruchtbar, hat aber keinen beſondern Wuchs. 6. Goldreinette des *du Hamel*. 7. Gefleckter Pepin. 8. Deutſcher Pepin. 9. Gewürzpepin. 10. Wunder von Portland. 11. Wyker Pepin. Er iſt ein anſehnlicher, wohlſchmeckender Tiſchapfel mit feſtem Fleiſch und ſüſsem Saft und eſsbar vom December bis in den März. Der Baum wird groſs und tragbar. 12. Kentiſcher Pepin. 13. Rother Pepin. 16 Kaſtanienapfel. 17. Anisapfel. 18. Winteranisreinette. 29. Weiſser Fenchelapfel. 21. Rother Fenchelapfel. 22. Rother Agatapfel. 23. Weiſser Agatapfel.

E. *Parmänen.*

1. Winterparmäne. 2. Königsparmäne. 3. Drüparmäne. 4. Loans Sommerparmäne. 5. Birnreinette. 6. Erdbeerapfel. 7. Goldgeſtickter Apfel. 8. Charakter Apfel. 9. Birnapfel.

F. *Kan-*

F. *Kanten- oder Rippenäpfel.*

1. Fürstenapfel. 2. Winterpostof. 3. Apfel von hoher Güte. 4. Pariser Apfel. 5. Gelber Gülderling. 6. Rother Gülderling. 7. Weisser Gülderling. 8. Spanischer Gülderling. 9. Rother Kronapfel. Dieser ist ein grosser, sehr feiner Apfel von sehr schönem Ansehen. Er reift im Januar und Februar. Der Baum bekommt eine ansehnliche Grösse und trägt gut. 10. Braunrother Winterapfel. 11. Winterrambur. 12. Kleiner Apiapfel. 13. Grosser Api. 14. Weisser Taffetapfel. 15. Atlasapfel. 16. Orangeapfel. 17. Grosser Richard. 18. Pfundapfel. Er ist sehr gross, zum Kochen und zum Aepfelwein vorzüglich, vom November bis Februar auch zum Frischessen gut. Der Baum wird sehr gross und tragbar und die Blüthen können auch dem Froste widerstehen.

G. *Plattäpfel.*

1. Papageyapfel. 2. Violetter Apfel. 3. Silberling. 4. Tellerapfel.

H. *Spitzäpfel und Längliche.*

1. Winterblumensüsser. 2. Blumensaurer. Ein grosser weisser Apfel mit rothen Streifen, dessen Fleisch locker und säuerlich süss, und um Weyhnachten reif ist. Der Baum treibt gut und ist sehr tragbar, da der Frost seiner Blüthe nicht leicht schadet. 3. Prinzessinapfel. 4. Edler Prinzessinapfel. Dieser ist einer der vorzüglichsten Tafeläpfel, mit zartem, gewürzhaftem Fleisch und wird im November und December lagerreif. Der Baum bekommt eine mässige Grösse, ist aber sehr fruchtbar. 5 Rother Kardinalsapfel. 6. Weisser Kardinal. 7. Rother Paradiesapfel. 8. Winter Fleiner. 9. Feigenapfel ohne Blüthen. 10. Bohnapfel. Ein gelblichweisser Apfel von ausserordentlich gutem Geschmack, der sowohl für den Tisch als für die Wirthschaft in Menge angebaut zu werden verdient. Er behält vom November an bis in den Mai seine Güte, wird sehr gross und trägt fleissig. 11. Leichter Mätapfel. 12. Siebenschläfer. Dieser ist ein goldgelber Apfel von angenehmem Geruch und Geschmack, der im Herbst bis im December gut ist und auch einen herrlichen Wein giebt. Der Baum bekommt keine ansehnliche Grösse, bringt aber seine Blüthen 4 Wochen später als andere Aepfelbäume und leidet daher gewöhnlich von den schädlichen Frühlingsfrösten nichts.

I. *Kugeläpfel.*

1. Vaterapfel ohne Kern. 2. Frauenapfel. 3. Seidenhemdchen. 4. Zimmetapfel. 5. Rother Zimmetapfel. 6. Hechtapfel. 7. Kleiner violeter Apfel. 8. Schwarzbrauner Mätapfel. 9. Spätblühender Mätapfel. 10. Rother Stettiner. Er ist zum wirthschaftlichen Gebrauch einer der schätzbarsten und hält sich vom December bis in den August. Der Baum wächst zu einem der grösten und ist ausserordentlich fruchtbar, auch leiden seine Blüthen selten von der ungünstigen Witterung. 11. Weisser Stettiner. 12. Gelber Stettiner. Er ist von Farbe citrongelb und vom Geschmack feiner als Nr. 10, dem er übrigens aber in

Anse-

Anſehung ſeiner Eigenſchaften gleich kommt. 13. Grüner Stettiner. 14. Sommerrambur. 15. Weiſser Paradiesapfel. 16. Streifling. 17. Champagner-Weinapfel. 18. Kirſchapfel.

Von dieſen angegebenen Aepfelſorten verdienen die 21 beſchriebenen alle Empfehlung und die übrigen können, wenn man auf wirklichen Nutzen ſieht, recht gut entbehrt werden.

Die groſse Menge Abarten von Aepfeln ſind beſchrieben in dem Handbuche über die Obſtbaumzucht und Obſtlehre vom Pfarrer J. L. *Chriſt*, Frankf. a. M. 1797, und in den Beiträgen zu dieſem Handbuche von demſelben Verf., ebend. 1802. In dieſem ſehr ſchätzbaren Werke iſt eine ſehr deutliche, gründliche und auf eigene Erfahrung geſtützte Anweiſung zur Erziehung und Wartung aller Obſtarten, welche im nördlichen Deutſchland fortkommen, gegeben. Ferner ſ. m.; *Sicklers* deutſchen Obſtgärtner, Nr. II — V., XII — XIV.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt durch ganz Deutſchland, ſo wie überhaupt durch ganz Europa in Wäldern, an Zäunen, um Dörfer etc.

Die zahlreichen Abarten werden häufig in Obſtgärten, auf Aeckern, an Wegen etc. gezogen.

Fortpflanzung: Geſchieht durch Saamen; die Abarten laſſen ſich aber nur durch Propfen, Okuliren etc. ſo wie bey den Birnen fortpflanzen.

Carl von *Eſſen* lehrt über den Anbau der Aepfelbäume in ſeiner Anleitung zur Kenntniſs und Benutzung mehrerer in Deutſchland einheimiſchen Pflanzen, Bäume und Sträucher etc. S. 122 etc. folgendes: Bey der Auswahl muſs man auf die Lage und den Umfang ſeiner neuen Pflanzung gehörige Rückſicht nehmen. Auf Felder und an Wegen, wo die Bäume dem Diebſtahl und den Stürmen ausgeſetzt ſind, pflanze man diejenigen Sorten, die hoch und groſs werden, und deren Früchte nicht zu ſchwer ſind, auch ihre Reife und ihr Anſehen erſt auf dem Lager bekommen. In Gärten und auf andern eingeſchränkten Plätzen ſind die ſchwachtreibenden Arten beſonders zu empfehlen. Dabey verhüte man den eben ſo gewöhnlichen als verderblichen Fehler, die Bäume zu dicht an einander zu pflanzen. Die Aepfelbäume breiten ihre Zweige weit aus, daher dürfen dieſelben nicht ſo nahe an einander geſtellt werden, als wie die Birnbäume. In Gärten muſs man jedem Aepfelbaume 14 bis 15 Ellen Raum geben, auf den Feldern aber 20 — 25 Ellen. Bey einer ſolchen Anlage kann man auch den leeren Zwiſchenraum zu einem Zwerg- oder Pyramidenbaume benutzen, der, wenn die Nachbarn heranwachſen, etwa nach 20 Jahren weggenommen wird.

Das Spätjahr ſcheint zur Baumpflanzung im Allgemeinen die vorzüglichſte Jahreszeit, nur wo man ſehr ſtrenge Winter und harte Spätfröſte zu befürchten hat, empfiehlt die Erfahrung das Pflanzen im Frühjahre. Im ſchweren Boden gräbt man die Löcher vor Winter, im Sandlande aber kurz zuvor ehe man die Bäume

ſetzen

setzen will. Bey der Pflanzung ist das sogenannte Einschlämmen nicht genug zu empfehlen. Dieses besteht darin, daſs man die Wurzeln mit feiner trockner Erde bewirft, und mit der Gieſskanne befeuchtet, und beydes so lange wechselsweise wiederholt, bis die Haarwurzeln überall mit der Erde in genaue Verbindung gebracht sind; auch bey der Herbstpflanzung ist dieses Verfahren zweckmäſsig. — Die Befestigung der Bäume geschieht am besten dadurch, daſs man, ehe die Grube angefüllt wird, einen etwa 18 Zoll langen, ziemlich starken Pfahl neben der Hauptwurzel in die Erde schlägt, das unterste Ende des Stammes mit Weiden oder einem alten Riemen daran befestiget, hernach aber den Pfahl, der mit dem Loche gleich stehen muſs, ganz bedeckt. Diese Stützen, welche von Dieben nicht entwendet werden, halten die Wurzeln in unverrückter Lage, und gewähren dadurch die wesentlichen Vortheile der gewöhnlichen Baumpfähle. — Häufig bindet man die jungen Bäume mit Stroh ein, um sie vor Haasen und Kälte zu schützen. Die ersten werden jedoch durch *) Dornen oder Fichtenreis besser abgehalten, welche Bedeckung den Insekten und Mäusen auch weniger Zugang verschafft, als Stroh. Letzteres wird den Bäumen dadurch sehr nachtheilig, daſs es ihre freye Ausdünstung hindert, und den Saft früher in Umlauf bringt, wodurch die Frühlingsfröste, welche weit mehr schaden, als strenge Winterkälte, desto gefährlicher werden, Es ist ein vortreffliches Mittel zur Errettung erfrorner Bäume, daſs man sie im Frühjahre eine Zeitlang sehr stark begieſst. — Unter den verschiedenen Arten zur Veredlung der Obstbäume, besonders des Aepfelbaums, verdient die Winter-Kopulation vom Ende Novembers bis Ausgang März vorzügliche Empfehlung. Sie geschieht sowohl mit einem Edelreise von gleicher Stärke als der Stamm ist, als auch, wenn das Reis beträchtlich schwächer ist. Das Spaltpfropfen ist unsicherer. Statt anderer Kopulirbinden empfiehlt von *Essen* aus Erfahrung Streifen von Schreibpapier, die 8 Zoll lang und 4 Linien breit seyn, und in eine Mischung von 2 Theilen Unschlitt und 1 Theil Wachs getaucht werden müssen. Diese werden nicht gebunden, sondern nur fest umwickelt und angedrückt, wornach sie über 1 Jahr halten. Bey ihrer Anwendung ist man der mühsamen, den Stämmen oft verderblichen Arbeit überhoben, das Band zu lösen, wenn das Edelreis anwächst, da letzteres das Papier selbst gehörig ausdehnt. Beym Pfropfen und Verbinden kann Zeit und Kosten gespart werden, wenn man, statt mit Baumwachs, die verwundete Stelle mit nicht zu dünnem Gypsbrey (oder feuchtem Lehm) überstreicht, den man aber, weil er gleich trocknet, erst in dem nemlichen Augenblick bereiten muſs. Was hier von der Pflanzung und Veredlung des Aepfelbaums ist gesagt worden, läſst sich auf mehrere Obstbäume, besonders auf den Birnbaum anwenden.

Blüthe-

*) Ein gutes, leichtes Mittel wider die Haasen, das auch den Bäumen nichts schadet, besteht darin, daſs man die Stämme vor Winters, mittelst eines wollenen Lappens, mit Fischthran bestreicht.

Blüthezeit: April und Mai.

Fruchtreiſe: Im Herbſt, und die Abarten bald früher bald ſpäter.

Eine Hauptregel zur Erhaltung der Aepfel im Winter iſt dieſe, daſs man ſie am Baume ſo lange hängen laſſe, bis ſie durch ein ſanftes Beugen leicht abgehen, und ſie alsdann vorſichtig herunternehme, und nicht ſchüttle oder ſtoſse. Man laſſe ſie an einem luftigen Orte abtrocknen, und lege ſie nachher ſchichtweiſe auf Löſchpapier in Käſten oder Fäſſer von hartem Holze, denen man eine kühle, doch froſtfreye Stelle giebt.

Officinell: Die kleinen ſäuerlichen *Holzäpfel*, Poma acidula, hält man getrocknet nicht ſowohl in den Apotheken, als vielmehr in vielen Hauswirthſchaften zur Bereitung eines angenehmen, kühlenden, in mehreren Krankheiten nützlichen Getränks vorräthig. Von den ſo vielfältigen Varietäten der Aepfel bedient man ſich nur zum Arzneygebrauch gewöhnlich der *Borſtorfer Aepfel*, Poma Borsdorfiana, und auch der *Reinetten*, weil ihre Säure die angenehmſte iſt.

Sonſt ſammlete man auch von dem wilden Apfelbaume die *Blüthen*, desgleichen die *Rinde*, im April, Flores et Cortex Mali ſylveſtris, ein.

Geſchmack: Der wilden Früchte iſt zuſammenziehend und der zahmen ſäuerlich-ſüſslich.

Chemiſche Beſtandth.: Der vorwaltende Beſtandtheil in allen Arten der Aepfel iſt die von *Scheele* zuerſt entdeckte Aepfelſäure, Acidum Pomorum ſ. Malicum, welche in verſchiedenem Verhältniſs mit Schleim und Zuckerſtoff verbunden iſt.

Arzneyl. Kräfte: Der wilden Früchte ſind zuſammenziehend, fäulniſswidrig etc. und der zahmen kühlend, erfriſchend, ſtärkend und fäulniſswidrig.

Anwendung: Die zahmen Aepfel nützt man als diätetiſches Mittel in den meiſten Krankheiten, indem ſie gekocht, gebraten oder getrocknet gegeſſen werden. Die Borsdorfel Aepfel macht man auch mit Zucker ein, und empfiehlt ſie bey Bruſtkrankheiten als ein linderndes und bruſtlöſendes Mittel. Das geſchabte, mit etwas Zucker ver-

verfüfste Mark, roher Aepfel, worin man ein wenig Zukker hat zergehen laffen, wird öfters fchwachen Kranken als ein erquickendes Mittel, Kindern auch wohl gegen Heiferkeit von Erkältung verordnet, und äufserlich wird der Aepfelbrey bisweilen als Umfchlag in Augenentzündungen gebraucht. Den Aepfelfaft hat man bey Bauchflüfsen, gegen Afthma und Lungenverftopfungen empfohlen. Mit Pontak werden Aepfel äufserlich auf die fchmerzhafte goldne Ader gelegt.

Die Rofenfteinifche Lippenpomade (die Präparate), wird als ein vorzügliches gutes Mittel auf die aufgefprungenen Lippen und Bruftwarzen geftrichen; fie dient ferner bey Brandfchäden und wund gewordenen Gelenken und andern Stellen der Kinder. Um dem Frauenzimmer zarte und weifse Hände zu machen, ift kein unfchädlicheres und befferes Wafchmittel bekannt.

Die wilden Aepfel find zu herb und fauer, als dafs fie von Menfchen genoffen werden könnten. Hingegen die zahmen dienen in der Haushaltung frifch und auf mannigfache Weife zubereitet und auch getrocknet zum Verfpeifen. Die wilden und zahmen find überhaupt völlig fo zu benutzen, wie die wilden und zahmen Birnen. Aus den wilden machen die Engländer ihren berühmten Cyder und aus den zahmen wir den unfrigen. In der Gegend um Frankf. a. M., Offenbach, Hanau etc. wird eine ungeheure Menge Aepfelwein verfertiget. Der Cyder war fchon in den ältern Zeiten bekannt. Ueber die Bereitung des Cyders hat man 2 fehr gute Anweifungen, eine vom Pfarrer *Chrift* in dem oben angeführten Handbuche, S. 393 — 414. und die andere vom Handelsgärtner *Vohtmann* in Sonderburg in *Hirfchfelds* Gartenkalender für 1784. S. 223., bey welcher man auch die Zeichnung einer einfachen, zweckmäfsigen Preffe findet. Im Salzburgifchen bereitet man aus den wilden Aepfeln, zur Hälfte mit Vogelbeeren vermifcht, einen wohlfchmekkenden Branntwein. Die verfaulten Aepfel geben, wenn man fie zerftöfst und gähren läfst, einen fehr guten Effig. Die Benutzung der Schlehen zum Aepfelwein f. m. bey den Schlehen. Die Kerne liefern ein Oel. Vom übrigen Nutzen des wilden Aepfelbaums f. m.: *Mein fyftem. Verz.* Nr. 466.

Präpa-

Präparate: Die Borsdorfer Aepfel und Reinetten wendet man frisch, geschält, entkernt und weich gekocht, zum Auspressen des Safts an, woraus mit zugesetztem Zukker durch gehöriges Abrauchen das wohlschmeckende *Aepfelgelee* verfertiget wird. Den ausgepreſsten Saft der wilden Aepfel benutzt man zur Bereitung des *Eisenextracts*, Extractum Martis pomatum, und der *Eisentinktur*, Tinctura Martis pomata. Sonst kam auch der Saft zum Syrup. compos. Myrtino und andern Zusammensezzungen. Ehedem gab es auch einen *Extract der Rinde* des Holzäpfelbaums, Extractum corticis Mali sylvestris, mit Wasser ausgekocht.

Der Saft der Borsdorfer Aepfel wird zur *Rosensteinischen Lippenpomade*, Pomata labiorum *Rosensteinii*, genommen. Man kocht nemlich ½ Pfund ungesalzene Butter, 4 Loth gelbes Wachs, 4 Loth von den Kernen gereinigte groſse Rosinen, und 4 Loth abgeschälte Borsdorfer Aepfel in einem irdenen Geschirr so lange, bis die auf glühende Kohlen gespritzte Tropfen nicht mehr krachen; alsdann wird es durch ein Tuch in ein mit Rosenwasser gefülltes Gefäſs gebracht, und wenn es kalt ist, von dem Wasser abgesondert.

Abbildungen: *Cramer* Forstw. S. 30. t. 19. A. *Blackw.* Herb. t. 141. 178. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 133. *Weinm.* N. 707. a, b, c. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLII. f. 222. *Reitter* und *Abel* Abb. t. 22.

602. *Pyrus Cydonia* L.
Cydonia vulgaris Pers.
Sorbus Cydonia Cranz.

Die Quittenbirne, *der gemeine Quittenbaum*, *Küttenstrauch*, *Quitte*, *Quitke*, *Kutte*, *Kütte*, *Kitte*, *Que.*

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 626. 6.)

Unbewaffnet; Aeste abwechselnd; jüngere filzig; ältere dunkelrothbraun, mit kleinen zerstreuten Warzen besetzt; Blätter abwechselnd, kurzgestielt, ganz ungetheilt, oben hellgrün, glatt, unten weiſsfilzig; Blattstiele weiſsfilzig; Afterblätter an den jüngern Zweigen am Grunde der Blattstiele entgegengesetzt, eyförmig, gesägt;

ſägt; Blüthen kurzgeſtielt, einzeln, groſs, röthlichweiſs, wohlriechend, an der Spitze der jungen Triebe ſtehend; Kelch ausgebreitet, ſo lang als Blumenblätter, weiſsfilzig; Früchte von verſchiedener Gröſse, eckig, an der Spitze tief eingedrückt, kurzgeſtielt, filzig, mit Kelch gekrönt, anfangs grün, bey der Reife gelb; Fächer vielſaamig.

Er iſt ein niedriger Baum, ohngefähr 10 -- 12 Fuſs hoch, der keine groſse Stärke erhält, meiſtens krumm wächſt und viele dünne Aeſte treibt. Zuweilen iſt er auch ſtrauchartig. Die Rinde am Stamme hat eine ſchwärzlichbraune Farbe.

Es giebt davon folgende 3 Hauptvarietäten:

1. P. C. *oblonga*, *die Birnquitte*, mit länglich eyförmigen Blättern und kreiſelförmigen Früchten.

2. P. C. *maliformis*, *die Apfelquitte*, mit eyförmigen Blättern und mehr runden Fruchthöhlen.

3. P. C. *luſitanica*, *die Portugieſiſche Quitte*, mit verkehrt-eyförmigen, faſt herzförmigen Blättern, unten mit einer rothen Mitteläder verſehen und mit kreiſelförmig kugeligen Früchten. Sie hat den höchſten Stamm, auch ſtärkere Triebe, gröſsere Blätter, und trägt auch gröſsere Früchte.

Wohnort: Der Quittenbaum ſtammt urſprünglich aus Cydon, einer Stadt auf der Inſel Creta, von woher er zuerſt nach Italien, und von da in andere Länder des ſüdlichen Europa gebracht worden iſt. Noch wächſt er wild in Ungarn an den ſteinigen Ufern der Donau, in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands, z. B. bey Frankf. a. M., im Oeſterreichiſchen und andern Ländern Europa's an Zäunen und Hecken. Jetzt wird er überall, nebſt den Abarten in Gärten und Weinbergen gezogen. Er iſt ſehr dauerhaft und leidet durch unſere Winter nicht.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Saamen, Wurzelausläufer, Ableger, Schnittlinge, Kopuliren und Okuliren.

Man vermehrt die Abarten am leichteſten durch die Wurzelausläufer oder durch Propfen auf Birnſtämme, wodurch ſie früher tragen. Die Quitte, beſonders die letztere Abart, liefert einen trefflichen Grundſtamm für die feinern Birnſorten, wenn man von dieſen Bäume ziehen will, die ſich durch gemäſsig-

ten Wuchs zum Spalier, zu Pyramiden und zu Scherbenobſt ſchicken. Der Quittenbaum nimmt an allen Orten vorlieb, aber in einem nicht zu leichten, guten, mäſsig feuchten und zugleich lockern Boden wächſt er am beſten. Auch liebt er die Sonne und einen etwas geſchützten Stand. Wenn man ihn nicht anbindet, ſo wächſt er gewöhnlich ganz krumm. Er verträgt aber das Beſchneiden nicht, ſondern muſs nur von Räubern und Wurzelausläufern rein gehalten werden. Das Ausführliche des Quittenbaums, ſeiner Kultur etc. ſ. m.: in *Sicklers* deutſchen Obſtgärtner etc. Nr. IV. VI. XI. XIII.

Blüthezeit: Mai und Junius.

Fruchtreife. October.

Officinell: Die *Früchte*, *Quitten*, Cydonia, Cotonea ſ. Fructus Cydoniae, und die *Saamen*, *Quittenkerne*, *Quittenſaamen*, Semen Cydoniorum und ehedem auch die *Rinde*, Cort. Cydoniae.

In den Apotheken bewahrt man auch noch die *getrockneten Früchte*, Cydonia exſiccata, auf. Die friſchen werden geſchält, von den Saamenbehältniſſen befreyt, in Stücke zerſchnitten, an Fäden gereihet und dann getrocknet.

Die Saamen haben die Geſtalt der Aepfelkerne. Sie ſind länglich, zuſammengedrückt, eckig, ungleich geſtaltet, an einem Ende ſtumpf, am andern zugeſpitzt, auf einer Seite platt, auf der andern bauchig, mit vielem Schleim bedeckt, auſsen glänzend, braun und inwendig weiſs.

Geruch: Der friſchen Frucht iſt höchſt angenehm; die Saamen aber ſind geruchlos.

Geſchmack: Der friſchen Frucht herbe und ſehr zuſammenziehend, der ſich aber durchs Kochen verliert; die Saamen aber beſitzen einen milden, ſchleimigen.

Chemiſche Beſtandth.: Der wirkende Beſtandtheil des Saamens iſt ein ſehr reiner Schleim, der vorzüglich in der Schaale enthalten iſt. Er läſst ſich ſchon durch kaltes Waſſer vermittelſt des Umſchüttelns ſehr vollkommen ausziehen, aber nicht durch Weingeiſt, Aether, ätheriſche und fette Oele. Die Verbindung des Quittenſchleims mit Waſſer geht aber bald in ſaure Gährung über. Ein Theil Saamen macht nach *Dörffurt* 14 Theile Waſſer zu einem dicken, geſchmackloſen Schleim, wenn der Saame mit Waſſer zuſammengeſtoſsen wird, und ſelbſt 48 Thei-

Theile kochendes Waſſer werden dadurch zu einem zähen Schleim; allein der ganze Saame giebt, blos mit kaltem deſtillirten Waſſer geſchüttelt, den reinſten Schleim. Dieſer Schleim ſtimmt in ſeinen chemiſchen Eigenſchaften mit dem aus dem Leinſaamen u. a. überein. *Boſtock* ſieht ihn als eine beſondere Gattung an und nennt ihn vegetabiliſchen Mucus. Die Hauptkennzeichen deſſelben ſind: Er iſt in allen Verhältniſſen mit Waſſer vermiſchbar, und bildet eine zähe Flüſſigkeit, die der Alkohol unter faſeriger Form niederſchlägt, ohne daſs die Flüſſigkeit undurchſichtig wird; ferner wird ſie auch durch eſſigſaures Bley und ſalpeterſaures Zinn niedergeſchlagen.

Arzneyl. Kräfte: Die gekochten Früchte ſind zuſammenziehend, ſtopfend etc., die eingemachten erfriſchend etc. und der Schleim des Saamens iſt kühlend, einhüllend.

Anwendung: Die gekochten und eingemachten Früchte braucht man als diätetiſches Mittel in langwierigen Durchfällen. Die getrockneten können als Hausmittel, mit etwas Zucker in Waſſer gekocht, bey Mund- und Halsentzündungen, als ein gutes Gurgelwaſſer gebraucht werden. In Nordchina bedient man ſich der Frucht bey Durchfällen, Erbrechen, Waſſerſucht, Schmerzen der Hände und Füſse und gegen Nervenſchwäche.

Des Schleims des Saamens bedient man ſich zu Auflöſungen gummiharziger Subſtanzen, ferner zum Beſtreichen ſchmerzhafter Hämorrhoidalknoten und wunder Bruſtwarzen, vorzüglich aber als eines kühlenden lindernden Mittels als Zuſatz zu Augenwaſſern, beſonders wenn ſcharfe Ingredienzen dazu kommen. Es wird auf jede Unze Augenwaſſer 1 — 2 Quentch. Schleim genommen. Auch giebt der Quittenſchleim ein vortreffliches Gurgelwaſſer bey Geſchwüren im Munde ab.

Die rohen Früchte, welche ein hartes und herbe ſchmeckendes Fleiſch enthalten, können nicht genoſſen werden, hingegen ſind ſie zum Einmachen, zum Dämpfen, vorzüglich unter Aepfel oder Pflaumen ganz vortrefflich. Ueberhaupt werden daraus, mit Zukker und Gewürzen vermiſcht, verſchiedene ſehr ſchmackhafte Speiſen bereitet; auch braucht man ſie zu Torten. Auf folgende Art halten ſie ſich lange gut, wenn man ſie

halb

halb mürbe ſiedet, und in einem Faſſe, deſſen Deckel mit Steinen beſchwert wird, ſo aufbewahrt, daſs ſie von dem Waſſer bedeckt bleiben, mit dem ſie gekocht worden. Die Schaalen in gebackenem Obſt mit gekocht, giebt demſelben einen angenehmen Geſchmack. Die portugieſiſchen ſind ſowohl zum Kochen, als Einmachen, die beſten; denn durchs Kochen werden ſie ſchön purpurroth, auch ſüſser und weicher. In Madeira und am Vorgeb. der guten Hoffnung bereitet man von den Quitten ſchöne Marmeladen. Durch Gähren und Abziehen mit Branntwein geben ſie ein ſehr gutes geiſtiges Getränk; desgleichen kann man auch einen guten Wein daraus bereiten.

Präparate: *Quittenſchleim*, Mucilago ſeminum Cydoniorum. Zu dieſem Präparate braucht man nur 1 Theil ungeſtoſsener Kerne mit 12 — 14 Theilen deſtillirtem Waſſer ſo lange umzuſchütteln, bis das Waſſer ſehr dick ſchleimig wird und ſich nichts weiter auflöſen will. Man ſondert dann die Flüſſigkeit von den Kernen ab und bewahrt ſie hernach auf. — Wenn man die gekochten Quitten durch ein grobhaariges Sieb reibt, dazu halb ſo viel geſtoſsenen Zucker ſetzt, und es über dem Feuer, unter beſtändigem Umrühren, bis zur Härte eines Teigs abdampft, ſo entſteht das *Quittenbrod*, Panis Cydoniorum. — Zum Einmachen mit Zucker, Conditum Cydoniorum, *eingemachte Quitten*, werden die Früchte, nachdem die Schaalen abgeſchält und das Saamengehäus herausgenommen worden, mit Waſſer vorher weichgekocht, darauf etwas abgetrocknet, und dann mit Zukker, der zur Dicke eines Saftes abgeraucht worden, übergoſſen. Beyde Präparate gehören aber mehr zu den Lekkereyen der Tafel, als zu den Arzneymitteln. — Man zerreibt die friſchen Früchte auf einem Reibeiſen, preſst den Saft aus und bereitet daraus durch Digeſtion mit Eiſenfeile die *Eiſentinktur*, Tinctura Martis cydoniata. — Ferner ſiedet man den Saft mit Zucker zu einem *Syrup*, Syrupus Cydoniorum, oder zu einer *Latwerge*, Miva ſ. Pulpa Cydoniorum, Diacydonium lucidum ſimplex. Sonſt kam noch der Saft der Frucht und der Saame zu verſchiedenen andern Zuſammenſetzungen.

Surrogate. Der Quittenſchleim könnte durch arabiſches Gummi und andere Schleime überhaupt ganz entbehr-

behrlich ſeyn, wenn er nicht den Vorzug beſäſse, daſs er äuſserlich, auf die Oberfläche des Körpers gebracht, nicht ſo leicht trocken und hart würde.

Abbildungen: Jacqu. Fl. auſtr. V. 4. t. 342. *Blackw.* Herb. t. 137. *Duham.* Arbr. et Arbuſt. T. I. Pl. 83. *Zorn.* Ic. pl. t. 306. Handb. d. phar. Bot. Bl. XLII. f. 223. *Reitter* und *Abel* Abb. t. 50.

CCLXV. *Meſembryanthemum. Zaſerblume.*

Kelch einblättrig, fünfſpaltig, ſpitzig, abſtehend, bleibend; Blumenkrone einblättrig; Blumenabtheilungen ſehr zahlreich, lanzettförmig — gleichbreit, in vielen Reihen ſtehend, etwas länger als Kelch, mit den Nägeln verwachſen; ſehr viele Staubfäden, haarförmig, ſo lang als Kelch; Staubbeutel aufliegend; untere Fruchtknoten ſtumpf, fünfeckig; meiſtentheils 5 Griffel, pfriemenförmig, aufrecht — zurückgeſchlagen; Narben einfach; Saamenkapſel fleiſchig, rundlich, unterhalb befindlich, am Nabel geſtrahlt, ſo viel Fächer als Griffel, vielſaamig; Saamen rundlich.

Es giebt Var. mit 4 und 10 Griffeln.

Dieſe Gattung beſteht aus einer groſsen Anzahl ausländ. Arten, wovon die meiſten auf den Carrofeldern des Vorgebirges der guten Hoffnung wachſen, und in den europäiſchen Glashäuſern gezogen werden. Die Blumen haben ein ſehr ſchönes Anſehen und öffnen ſich bey einer groſsen Anzahl Arten ungefähr zur Mittagsſtunde. Nach der Farbe der Blumenkrone werden die Arten in weiſse, rothe und gelbe eingetheilt. Alle Arten ſind ſaftig. Alle Saamenkapſeln der Zaſerblumen breiten in der Feuchtigkeit ihre 5 Klappen flach aus, ſchlieſsen ſich aber bey der Trockenheit wieder. Ohne dieſe Eigenſchaft der Kapſel würden ſich dieſe Gewächſe ſchwerlich durch Saamen fortpflanzen können. Die feinen Saamen würden in dem dürren Sande bald verderben, ſo aber ſtreuen ſie ſich in der Regenzeit aus und keimen, ehe die trockne Jahreszeit eintritt.

603. *Meſembryanthemum nodiflorum* L.

Die knotige Mittags- oder Zaſerblume, das arabiſche Kalikraut.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 628. 1.)

Mit Stengel; Blätter abwechſelnd und gegenüberſtehend, rundlich, ſtumpf, am Grunde gewimpert; Blumen-

menkrone inwendig weiſs, auswendig roth oder ſtrohfarben; Kelch viel kürzer.

Wohnort: Aegypten und Neapel an ſandigen Orten am Meer.

Anwendung: Die Araber und Aegypter benutzen dieſelbe, ſo wie auch M. *copticum* L., zur Bereitung der Soda. Ueber deſſen Bereitung ſ. m. I. Th. S. 365.

Abbildungen: *Moriſ.* hiſt. II. p. 610. S. ſ. t. 33. f. 7. *Col.* ecphr. 2. p. 72. t. 73. *Alp.* Aegypt. t. 127.

604. *Meſembryanthemum cryſtallinum* L.

Die Eispflanze, kryſtallne Mittagsblume, Eiskrautmittagsblume, Eiskraut, Kryſtallkraut, gefrorne Ficoides, Diamantficoides.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 628. 2.)

Mit ſehr äſtigem Stengel; Zweige ſaftig, ausgebreitet; Blätter abwechſelnd, eyförmig, flach, wellenförmig, mit kryſtallhellen Bläschen beſetzt; Blüthen ſtiellos; Kelch breit-eyrund, ſpitzig, an der Spitze eingedrückt; Blumenkrone weiſs.

Die Oberfläche der Blätter iſt häufig mit wäſſerigen Bläschen bedeckt, welche das Anſehen wie gefrorne oder kryſtallene Tropfen haben und der Pflanze eine ſehr intereſſante Geſtalt geben.

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt in Afrika und in Griechenland in der Nähe von Athen.

Sie wird wegen ihres ſchönen Anſehens bey uns in Töpfen gezogen. Sie läſst ſich leicht aus Saamen erziehen.

Officinell: Bey uns nicht mehr.

Geſchmack: Dieſer iſt wäſſerig und ekelhaft.

Chemiſche Beſtandth.: Eine chemiſche Unterſuchung hat Prof. *Hoffmann* geliefert.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſollen verdünnend, harntreibend etc. ſeyn.

Anwendung: In den neuern Zeiten iſt der friſch ausgepreſste Saft dieſer Pflanze als Arzneymittel gegen Gallen-

lenkrankheiten und Waſſerſucht empfohlen worden. M. ſ. die Eispflanze als ein ſpecifiſches Mittel empfohlen von Dr. I. Wilh. Fr. *Lieb* etc. 1785.

Präparate: Ehedem bereitete man aus dem friſchen Kraute durch Zuſatz von 3 Theilen Zucker eine *Conſerve.*

Abbildungen: *Dillen.* elth. 231. t. 180. f. 221.

605. *Meſembryanthemum Tripolium* L.

Die lang oder aſterblättrige Zaſerblume.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 628. 9.)

Stengel ganz kurz, einfach und ſchlaff; Blätter länglich, flach, unpunktirt; Kelch fünfeckig; Einſchnitte eyförmig, von gleicher Länge; Blumenkrone ſilberweiſs.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung.

Bey uns wird ſie in Glashäuſern gezogen.

Sie trägt eine groſse Saamenkapſel, die bey den Naturalienhändlern unter dem Namen der *Blume von Candia* vorkommt. Sie ſchlieſst ſich im Waſſer auf und im Trocknen legt ſie ſich zuſammen.

Blüthezeit: Julius.

Anwendung: Abergläubiſch wird am Cap das Waſſer, worin eine ſolche Frucht gelegen hat, den Weibern, um die Geburt zu erleichtern, gegeben.

Abbildungen: *Dillen.* elth. t. 179. f. 220.

606. *Meſembryanthemum edule* L.

Die genieſsbare Zaſerblume, Feigenmittagsblume, Hottentottenfeige.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 628. 32.)

Stengel zweyſchneidig; Blätter gleichſeitig-dreykantig, ſpitzig, ganz ſenkrecht, unpunktirt, glatt, am Grunde zuſammengewachſen, an dem untern hervorſtehenden Rücken etwas geſägt, fleiſchig; Blüthen beynahe einer Hand breit groſs. Blumenblätter glänzend hellgelb, auch roth, fleiſchfarbig und weiſs; Staubfäden po-

 meran-

meranzenfarbig; Kapfel fleifchig, reif fo grofs als eine kleine Feige.

Wohnort: Diefe ftrauchartige Pflanze wächft fehr häufig an den fandigen Ufern des Vorgebirgs der guten Hoffnung.

Bey uns wird fie in Glashäufern gezogen.

Blüthezeit: Julius.

Anwendung: Die Frucht wird ihres faftigen, füfsen und wohlfchmeckenden Fleifches wegen auf dem Cap von den Hottentotten, wie die Feigen, gegeffen, daher der Name. Auch die Europäer finden diefe Frucht fchmackhaft. Desgleichen werden die Blätter in Effig eingemacht und gegeffen. Auch faugen die Hottentotten die Blätter aus, als ein Mittel den Durft zu ftillen. Von einer andern Art, M. *geniculi florum* L., bedient man fich dafelbft der Saamen zu Mehl.

Der Saft wird innerlich gegen die rothe Ruhr und Kinderfchwämmchen und äufserlich zu Heilung verbrannter Stellen gebraucht.

Abbildungen: *Dillen.* elth. 283. t. 212. f. 272. *Herm.* Lugdb. t. 245.

CCLXVI. Spirea. Spierftaude.

Kelch einblättrig, fünffpaltig, am Grunde flach, ausdauernd. Einfchnitte fpitzig; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter länglichrund, auf dem Kelche ftehend; 20 oder mehrere Staubfäden, fadenförmig, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel rundlich; 3, 5 oder mehrere obere Fruchtknoten; eben fo viele Griffel, fadenförmig; Saamenkapfeln länglich, lang zugefpitzt, zufammengedrückt, zweyklappig, vielfaamig; Saame zugefpitzt, klein, an der innern Naht angeheftet.

Die Arten diefer Gattung find ftrauch- und krautartig.

607. *Spiraea Aruncus* L.

Der Waldgeißbart, Waldbart, Geißbart, Bocksbart, Waldbocksbart, Geißwedel, große Berggeißwedel, die Geißwedelspierstaude, Sickblume.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 630. 13.)

Mehrere Stengel aus einer Wurzel entspringend, krautartig, aufrecht, ästig, vier bis sechs Fuß hoch, mit einem weißen Mark angefüllt; Blätter sehr vielfach zusammengesezt, auf beyden Seiten glatt; Blättchen eyförmig, lang, stechend spitz, doppelt scharf gesägt; Endblättchen länger gestielt, öfters dreyspaltig oder dreylappig; Blüthen mit ganz getrenntem Geschlechte, klein, kurzgestielt, zerstreut oder auch zusammengedrängt, nebst Kelch weiß und wohlriechend, eine große Rispe, aus lauter Aehren bestehend, bildend.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst in verschiedenen Gegenden Deutschlands, z. B. in der Pfalz, in Sachsen, bey Göttingen, Tübingen, Jena etc. in bergigen, schattigen Wäldern.

Sie wird bey uns auch zur Zierde in Gärten gezogen.

Fortpflanzung: Durch Zertheilung der Wurzeln.

Blüthezeit: Junius bis August.

Fruchtreife: September.

Officinell: Ehedem *Wurzel*, *Blätter* und *Blüthen*, Rad., Fol. et Flor. Barbae capri.

Geruch: Alle Theile dieser Pflanze besitzen einen angenehmen Geruch.

Arzneyl. Kräfte: Diese sind zusammenziehend, und sie hat überhaupt mit dem Wiesengeißbart gleiche Kräfte. Ueber den übrigen Nutzen s. m.: *Mein System. Verz.* Nr. 469.

Abbildungen: *Cam.* hort. 26. t. 9. *Pallas* rossic. t. 36. *Weinm.* N. 229. b.

608. *Spiraea Filipendula* L.

Die knollige Spierſtaude, Filipendel-Spierſtaude, Filipendelwurz, der kleine rothe Steinbrech, Bocksbart, Erdeicheln, Tropfwurz, Weinblume, Haarſtrang, Wildgarben, Schäffernüſſe.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 630. 14.)

Stengel krautartig, einfach, aufrecht, geſtreift, röthlich oder geſleckt, 2 — 3 Fuſs hoch; Blätter unterbrochen gefiedert, an der Wurzel in einem Kreiſe ſtehend, am Stengel abwechſelnd; Blättchen gleichbreit-lanzettförmig, unterbrochen-geſägt, ſehr glatt, gegenüberſtehend und abwechſelnd; Afterblätter rundlich, geſägt, den Stengel umfaſſend; Blüthen weiſs, oft röthlich, wohlriechend, eine Afterdolde am Ende des Stengels bildend; Blumenblätter länglich; Kelcheinſchnitte zurückgeſchlagen; 10 und mehrere Griffel; Kapſeln haarig, an den Spitzen zurückgebogen.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland, ſo wie überhaupt in ganz Europa auf trocknen Triften, bergigen Wieſen und in lichten Waldungen.

Dieſe und die folgende Art werden zur Zierde in den Gärten gezogen, wo die Blumen ſchon im 2 und 3 Jahre nach dem Einpflanzen in gefüllte übergehen, und den Pflanzen ein prächtiges Anſehen geben.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht ſehr leicht durch die Zertheilung der Wurzeln. Sie lieben einen feuchten Standort und ein etwas fettes Erdreich.

Blüthezeit: Junius und Julius, bisweilen noch einmal im Auguſt und September.

Fruchtreiſe: September.

Officinell: Ehedem die *Wurzel* und das *Kraut*, Rad. Filipendulae ſ. Saxifragae rubrae.

Die Wurzel beſteht aus vielen dünnen Faſern, an welchem rundliche oder längliche fleiſchige Knollen von verſchiedener Gröſse hängen; äuſserlich ſind ſie dunkelbraun oder ſchwärzlich, inwendig weiſs und laufen röthlich an.

Einſammlung: Ehedem ſammlete man die Wurzel im April ein.

Geruch.

Geruch: Die knollige Wurzel hat im Herbſt einen Orangegeruch, im Sommer aber keinen.

Geſchmack: Die friſche Wurzel beſitzt im Herbſt einen ſüſslichen, und getrocknet einen zuſammenziehenden und bitterlichen.

Chemiſche Beſtandth.: Die Wurzel enthält ſchleimige Theile. Zerreibt man ſie friſch, ſo wird das Waſſer roth gefärbt, und es ſetzt ſich nach einiger Zeit ein feines Mehl ab, welches durchs Kochen eine Gallerte giebt. Im Auguſt färbt ſie das Waſſer dunkelroth; ferner wird ihr Aufguſs mit Eiſenvitriol ſchwärzlich.

Arzneyl. Kräfte: Der Wurzel ſind nährend, einhüllend etc. Die Alten ſchrieben ihr harntreibende und ſteinzermalmende Kräfte zu.

Anwendung: Ehedem gegen den weiſsen Fluſs, Durchfälle, Brüche, Blutharnen, Nierenzufälle, Tripper, Wunden, Epilepſie etc.

Die getrockneten Wurzelknollen können zu Mehl gemacht und in Hungersnoth zu Brod gebacken werden, wozu man ſich ſchon derſelben in Schweden in theuern Zeiten bedient hat. Auch läſst ſich daraus ein ſtarker Geiſt bereiten. Die Blätter hat man verſucht als Salat zu eſſen. Die doniſchen Koſaken trinken dieſelben, in Waſſer und Milch ausgeſotten, als Thee, und da ſie gewöhnlich ein Stück Brod dabey eſſen, ſo vertritt dergleichen Thee oft die ganze Mahlzeit. Die friſchen in Milch gekochten Blüthen theilen derſelben einen ſehr angenehmen Geſchmack mit. Vom übrigen Nutzen ſ. m: *Mein ſyſtem. Verz.* Nr. 468.

Präparate: Die Wurzel kam ehedem zu einigen Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: Blackw. Herb. t. 467. *Oeder.* Fl. dan. t. 635. *Lamark.* ill. t. 439. f. 1. *Zorn.* Ic. pl. t. 394. *Weinm.* N. 509. c. *Moriſ.* III. S. 9. t. 20.

609. *Spirea Ulmaria* L.

Die Sumpffpierftaude, Ulmfpierftaude, Wiefenkönigin, Wiefenwedel, der Geifsbart, Wiefengeifsbart, Ziegenbart, Geifsfufs, Wiefenbocksbart, Johanniswedel, Geifswedel, unfers Herrgotts Bärtlein, Schwulftkraut, Mädefüfs, Mälkraut, Mätkraut, Krampfkraut, Wurmkraut, Scharlachkraut, Blutkrautwurz.

(*Lin.* Syft. veg. ed. XIV. 630. 15.)

Stengel krautartig, aufrecht, gefurcht, glatt, oben äftig, rothgefleckt, 3 — 6 Fufs hoch; Blätter abwechfelnd, unterbrochen gefiedert; Blättchen faft ftiellos, gegenüberftehend, eyförmig, lang zugefpitzt, ungleich gefägt, oben dunkelgrün, glatt, unten graufilzig; Endblättchen fehr grofs, dreylappig; Afterblätter den Stengel umfaffend, rundlich, gefägt; Blüthen weifs, auch roth, fehr wohlriechend, in fproffenden Afterdolden an der Spitze des Stengels und an den kleinen Nebenzweigen ftehend. Kelcheinfchnitte klein, zurückgebogen; Blumenblätter rundlich; Griffel meiftentheils 5 oder 6; Kapfeln glatt, fpiralförmig gewunden, zweyklappig, zugefpitzt.

Wohnort: Diefe ausdauernde Pflanze wächft durch ganz Deutfchland, und in mehrern Ländern des nördlichen Europa auf fumpfigen Wiefen, in naffen, fchattigen Gebüfchen und Wäldern, an Waffergräben, Bächen etc.

Wegen der wohlriechenden Blumen wird fie auch in Gärten gezogen.

Blüthezeit: Junius bis Auguft.

Fruchtreife: September.

Officinell: Die *Wurzel*, ehedem auch *Kraut* und *Blüthen*, Rad., Herba et Flores Barbae caprinae, f. Ulmariae f. Reginae prati.

Die Wurzel ift zylindrifch, fingersdick, höckerig ungleich, mit vielen röthlichen Fafern befetzt, aufsen braunfchwärzlich, inwendig röthlich oder gelblich.

Geruch: Die Blumen haben einen angenehmen fchwachen Bitternmandelgeruch, der fich aber durchs Trocknen verliert.

Gefchmack: Wurzel und Blätter befitzen einen etwas zufammenziehenden bitterlichen, und die Blüthen einen füfslichen, gelind zufammenziehenden.

Arzney-

Arzneyl. Kräfte: Der Blüthen sind gelinde schweifstreibend, und der Wurzel und des Krauts zusammenziehend.

Anwendung: Die Blüthen wurden besonders in Theegestalt in Hautkrankheiten gebraucht; des Krauts bediente man sich zum Blutstillen und der Wurzel in Durchfällen.

Die getrockneten Blätter geben einen wohlschmekkenden Thee von gelblicher Farbe; auch der Blüthenthee hat einen angenehmen Geschmack. Die Blüthen und zarten Blätter theilen dem Biere, verschiedenen Weinen, besonders dem Malvasier und andern Getränken einen lieblichen Geruch und Geschmack mit. Bey den Kirgisen sind die Blätter zugleich mit Süßholz ein gewöhnliches Getränke. Die Russen und Kamtschadalen essen im Frühlinge die jungen Blätter und Stengel, welche einen herben und bitterlichen Geschmack haben, und aus der Wurzel bereiten diese Völker eine Art von Grütze. Den übrigen Nutzen dieser Pflanze findet man in: *Meinem syst. Verzeichn.* Nr. 467.

Präparate: Aus den frischen Blüthen läßt sich durch Destillation mit Wasser ein nach bittern Mandeln riechendes angenehmes *Wasser*, Aqua Ulmariae, bereiten, welches aber nicht mehr im Gebrauch ist. Die Wurzel kommt noch zum *Bruchpflaster*, Emplastrum ad hernias.

Abbildung: *Blackw.* Herb. t. 465. *Oeder.* Fl. dan. t. 547. *Zorn.* Icon. pl. t. 141. *Weinm.* Nr. 1018. 4.

5. *Ordnung.*

Mit vielen Staubwegen, Polygynia.

Die Gattungen dieser Ordnung haben einen einblättrigen fünf-, oder acht-, oder zehnspaltigen Kelch und meistens eine fünfblättrige, selten vier oder achtblättrige, oder fehlende Blumenkrone. Bey den mehresten sind die Früchte saamenförmig und nur bey einigen

nigen iſt die Frucht eine zuſammengeſetzte Beere, oder der Kelch, oder der Blumenboden wird zu einer unächten Beere. Die Gattungen gehören zu folgenden Familien:

1. Die Fam. der *roſenartigen Gewächſe*, *Senticoſae*. Die Beſchreibung dieſer Fam. ſ. m. im II. Bd. XI. Kl. 2 Ordn. S. 437. Wir betrachten hier folgende Gattungen: Roſa, Rubus, Geum, Potentilla, Fragaria Comarum und Tormentilla.

2. Die Fam. der *Magnolienbäume*, *Magnoliae* ſ. *Magnoliaceae Batſch* und *Juſſ.* Die Gatt. Calycanthus ſteht bey *Juſſ.* in der Fam. der *Steinfrüchte*, *Amygdaloideae*.

Die Staubfäden ſind ſehr zahlreich und breit und die Saamen mit Eyweiſs verſehen, in dem der kleine Embryo umhüllt, aber an der Seite, liegt; die Früchte ein- oder mehrſaamig; die Blumenkronenblätter in ſechsſacher, aber auch in vielfacher oder durch ungleiche Wegnahme veränderter (5. 8.) Anzahl. Die jungen Blätter haben, wie an den Feigen, ſcheidenartige, umgerollte Afterblätter, welche die Endknospen umhüllen, aber bald abfallen. Dieſe Gewächſe ſind baum- und ſtrauchartig. Die Arten dieſer Fam. finden ſich weit von Europa entfernt, in beyden Indien, im nördlichen Abendlande der neuen, im äuſserſten Morgenlande der alten Welt, und auf den Inſeln der Südſee. Einige dieſer prächtigen Bäume, z. B. der Biberbaum oder die Magnolie und der Tulpenbaum, werden bey uns, zum Theil ſelbſt im Freyen erhalten.

Herbe Säfte befinden ſich in den Rinden (Liriodendrum), die ſtatt der Chinarinde gebraucht wurden, gewürzhafte, und zwar zimmtartige ebenfalls in der Rinde (Wintera), anisartige in Frucht und Saamen (Illicium). Ferner dient die Rinde bey einigen zum Biberfang (Magnolia). Säure findet ſich in einer Frucht, und zwar ſehr rein, der in den Citronen ähnlich. Uebrigens dienen ſie wegen ihrer groſsen ſchönen Blüthen als Ziergewächſe.

Von den 7 Gattungen dieſer Fam. betrachten wir hier nur folgende: Calycanthus (XII. Kl. 5. Ord.), Wintera (XIII. Kl. 4. Ordn.), Illicium, Liriodendrum, Dillenia (6. Ordn.)

CCLXVII. *Roſa. Roſe.*

Kelch einblättrig, kreiſelförmig, fünftheilig, fleiſchig, bleibend. Röhre bauchig, am Halſe zuſammengezogen; Mündung abſtehend; Einſchnitte lang, lanzettförmig — ſchmal; 2 davon meiſtentheils an beyden Seiten und 2 nur an einer Seite in Queerſtücke getheilt, der 5te aber nicht; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter umgekehrt — herzförmig, ſo lang als Kelch; ſehr viele Staubfäden, haarförmig, ſehr kurz; Staubbeutel dreyeckig; ſehr viele Fruchtknoten, im Grunde des Kelchs; eben ſo viele Griffel, weichhaarig, ſehr kurz, im Halſe des Kelchs dicht zuſammengedrückt, an den Seiten der Fruchtknoten eingefügt; Narben ſtumpf; Kelch zu einer unächten fleiſchigen, gefärbten, weichen, kreiſelförmigen, einfächerigen, vielſaamigen, mit der undeutlichen mit Einſchnitten gekrönten, am Halſe zuſammengezogenen Beere auswachſend; Saame länglich, mit Borſten umgeben, an der innern Seite des Kelchs befeſtiget. Alle Arten der Roſen ſind wegen der groſsen Aehnlichkeit, die ſich im Stengel, in den Blättern u. Blumen derſelben findet, ſchwer von einander zu unterſcheiden. Nur allein die gegenwärtigen oder fehlenden Stacheln, ihre Stellung, die Form des Fruchtknotens, und ob Haare oder geſtielte Drüſen da ſind oder mangeln, geben die Kennzeichen für Arten. Dieſe Theile ſind aber öfters Veränderungen unterworfen. Die Roſen ſind alle zuſammenziehend; ihr fleiſchiger Kelch iſt ſaftig, ſäuerlich und bey den meiſten genieſsbar und die Blumen vieler Arten beſitzen einen angenehmen, eigenthümlichen Geruch. Sie ſind Sträucher und werden zur Zierde in den Gärten gezogen.

610. *Roſa Eglanteria* L. *Mönch.*
Roſa lutea Ait. Duroi. Miller. Willd.
Roſa foetida All.
Roſa bicolor. Jacq.
Roſa chlorophylla Ehrh.
Roſa puniçea Duroi.

Die wilde Weinroſe, gelbe Roſe, Balſamroſe.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 631. 1.)

Stengel ſtrauchartig, 3 — 6, oft 8 — 10 Fuſs hoch, Zweige rund, braun, mit zerſtreut ſtehenden, geraden, pfrie-

pfriemenförmigen Stacheln beſetzt; Blätter abwechſelnd, ungepaart gefiedert, aus 5 — 7 Blättchen beſtehend; Hauptblattſtiel mit ſehr feinen Härchen und mit geſtielten Drüſen beſetzt, ſelten auf der Unterſeite einen feinen Stachel habend; Blättchen verkehrt — eyförmig, kurzgeſtielt, doppelt und ſcharf geſägt, oben glatt und glänzend grün, unten mit zerſtreuten, geſtielten, klebrigen Drüſen, beſonders auf der Mittelrippe und auch am Rande beſetzt; Afterblätter lanzettförmig, glatt, am Rande geſägt und mit Drüſen beſetzt; Blüthen einzeln oder 2 beyſammenſtehend, an den Spitzen der Zweige, wanzenartig oder widrig riechend, entweder ganz- oder blaſsgelb; Blüthenſtiele in der Jugend mit geſtielten Drüſen beſetzt, zu der Blüthezeit aber glatt; Kelchabſchnitte lanzettförmig, abwechſelnd fiederförmig getheilt und am Rande mit geſtielten Drüſen beſetzt; Blumenblätter groſs, etwas ausgerandet; Frucht (Kelchröhre) kugelrund, glatt und dunkelroth.

Es giebt eine Var., unter dem Namen *öſterreichiſche* oder *türkiſche Roſe* (Roſa punicea) bekannt, deren Blumenblätter zweyfarbig, auſsen gelb und innen ſchön ſammetartig, dunkelroth ſind. Der Geruch iſt ſchwächer und weniger angenehm und der Blätter weinartig. Die Blüthen fallen ſchnell ab, folgen aber einander reichlich. Sie blüht ſicherer und voller als andere Sorten gelber Roſen. Sie artet aber ſehr leicht aus, wenn ſie in einen andern Boden verſetzt wird, und man trifft bisweilen gelbe und zweyfarbige Roſen auf einem Stengel an.

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt in England, Italien, der Schweiz, in einigen Gegenden Deutſchlands, z. B. in Heſſen, Sachſen, bey Barby, Göttingen, Tübingen etc. auf Anhöhen in Gebüſchen, Hecken, Zäunen etc.

Sie wird bey uns einfach und gefüllt zur Zierde in den Gärten gezogen, und iſt zur Bekleidung der Mauern und Gebäude ſehr ſchicklich, weil ihre rankenförmigen Zweige ſich ſehr weit ausbreiten, und in ihrer Blüthezeit ein ſehr ſchönes Anſehen haben.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht ſehr leicht durch die häufige Wurzelbrut. Sie könnte auch aus Saamen erzogen werden, allein dieſer liegt lange, ehe er aufgeht und man muſs einige Jahre auf die Blumen warten.

Blüthe-

Blüthezeit: Junius und Julius.

Fruchtreife: September und October.

Anwendung: Einige hielten dieſe Pflanze für ein kräftiges Mittel gegen den tollen Hundsbiſs. Die Blätter dienen zum Thee. Vom übrigen Nutzen ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz.* etc. Nr. 470.

Abbildungen: Var. β. *Jacqu.* hort. V. 1. t. 1. *Reitter* und *Abel* Abb. t. 63.

611. *Roſa rubiginoſa L.*
Roſa ſuavifolia Jacqu.
Roſa ſepium Thuill.
Die Weinroſe, roſtfarbige oder wohlriechende Roſe.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 631. 2.

Stengel ſtrauchartig, 4—6 Fuſs und drüber hoch; Zweige rund, braunroth, mit zerſtreuten, groſsen, ſtarken, zuſammengedrückten, etwas zurückgekrümmten, anfangs gelblichen, nachher weiſslichen Stacheln beſetzt; Blätter abwechſelnd, ungepaart gefiedert, aus 5—7 Blättchen beſtehend; Hauptblattſtiel feinbehaart, mit Drüſen und einzeln ſtehenden Stacheln beſetzt; Blättchen kurzgeſtielt, eyförmig, ſpitzig, ſcharf und doppelt geſägt, oben glatt, dunkelgrün, unten drüſig-zottig roſtfarbig, klebrig; Sägeeinſchnitte mit geſtielten Drüſen beſetzt; Afterblätter eyförmig, ſtumpf, glatt, umfaſſend, am Rande mit geſtielten roſtfarbigen Drüſen beſetzt; Blüthen einzeln, 2 oder 3 an der Spitze der Zweige beyſammenſtehend, blaſsroth, einen angenehmen Wein- oder Obſtgeruch habend; Blumenſtiele mit drüſigen, klebrigen, ſteifen Haaren beſtreut; Blumenblätter umgekehrt herzförmig, mit gelbem Nagel; Kelchabſchnitte lanzettförmig, abwechſelnd fiederförmig getheilt, inwendig filzig, auswendig wegen klebriger und mit Köpfen verſehener Haare rauchhaarig; ſaftige Kelch eyförmig, am Grunde etwas ſteifhaarig, bey der Reife ſchwärzlich.

Die Blätter haben einen ſehr angenehmen, erfriſchenden Geruch, der beſonders an den jungen Trieben am ſtärkſten iſt.

Wohn-

Wohnort: Dieser Strauch wächst in verschiedenen Gegenden Deutschlands, z. B. in Hessen, Sachsen, der Pfalz, bey Jena, Berlin, im Hollsteinischen etc., so wie überhaupt in ganz Europa an Zäunen, Hecken, Wegen, in bergigen Wäldern und auf Felsen.

Er wird auch in unsern Gärten einfach und gefüllt gezogen.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: October.

Anwendung: Die Landleute sammlen die jungen Blätter und trinken sie in Theegestalt. Ein solcher Thee besitzt keinen üblen Geschmack und treibt den Urin. Vom Uebrigen s. m.: *Mein systemat. Verzeichn.* etc. Nr. 473.

Abbildungen: *Jacqu.* Fl. austr. V. 1. t. 50. *Oeder.* Fl. dan. t. 870. *Reitter* und *Abel* Abb. t. 53.

612. *Rosa villosa* L.

Rosa pomifera P.

Die weichhaarige oder zottige Rose, grosse rauhe Hagebutten-Rose, grosse oder wilde Haynbutten tragende Rose, rauchblättrige Rose mit der grossen Frucht, Apfelrose, der Rosenäpfelstrauch, Wiepen.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 631. 9.)

Stengel strauchartig, mit zerstreuten, starken, meistens gekrümmten Stacheln besetzt, 5—8 Fuss hoch; Aeste rund, braunroth; jüngere zottig; Blätter abwechselnd, ungepaart gefiedert, aus 5—7 Blättchen bestehend; Blattstiele nebst den Rippen filzig und mit kleinen zerstreuten Stacheln besetzt; Blättchen eyförmig, zugespitzt, doppelt gesägt, auf der Oberfläche mit feinen, weichen anliegenden Haaren dicht bedeckt, auf der untern aber stärker, und nach der Spitze zu mit einigen zerstreuten kleinen Drüsen besetzt, beyde Flächen weich wie Sammet anzufühlen; Afterblätter lanzettförmig; Blumenstiele einblüthig, einzeln, oder zu 2 oder 3 an den Spitzen der Zweige stehend, mit Borsten an der Spitze habenden Drüsen besetzt; Blumenblätter ausgerandet, blassroth; Kelch-

Kelchabſchnitte rauhhaarig, 3 davon halbgeſiedert; Frucht (ſaftige Kelch) groſs, rundlich, ſteifborſtig und mit kugelrunden Drüſen an der Spitze, reif ſchwärzlichroth.

Es giebt davon eine Var. *Roſa villoſa β. molliſſima*, mit glatten Früchten.

Die kultivirte Pflanze wird in allen Theilen gröſser, als die wildwachſende.

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt faſt durch ganz Deutſchland, ſo wie überhaupt durch ganz Europa auf Hügeln, an den Rändern der Wälder, an Zäunen, Hekken etc.

Er wird wegen ſeiner groſsen Früchte in verſchiedenen Gegenden abſichtlich in Gärten gezogen.

Fortpflanzung: Dieſe kann durch Wurzelſproſſen und bey der gröſsern Abart durch Pfropfen und Okuliren geſchehen. Unter allen unſern wildwachſenden Roſen macht dieſe aus der Wurzel die ſtärkſten, höchſten und gar nicht äſtigen Triebe, die man der Wildniſs entreiſst, an der Spitze mit irgend einer andern gefüllten Roſenart okulirt und auf dieſe Art Roſenbäume zieht, die ein ſehr ſchönes Anſehen haben. Dieſe Roſe kommt in jedem Erdreiche gut fort.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Fruchtreife: September und October.

Anwendung: In ältern Zeiten brauchte man die *Früchte* Cynos bati, *Hanbutten*, bey Diarrhöen und Ruhren.

Sie ſind unter den einheimiſchen Arten die gröſsten und denen der gemeinen wilden vorzuziehen. Sie haben einen herben, ſäuerlich ſüſsen Geſchmack und werden für die Küche getrocknet und auch mit Zucker eingemacht.

Abbildungen: *Reitter* und *Abel* Abb. t. 54.

613. *Roſa centifolia* L.

Die Gartenroſe, *Centifolienroſe*, *hundertblättrige Roſe*, *roth gefüllte wohlriechende Roſe*.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 631 12.)

Stengel

Stengel strauchartig, steifborstig und stachelig, 3 bis 4 Fuss hoch; Blätter abwechselnd, ungepaart gefiedert, aus 3, 5, selten 7 Blättchen bestehend; Blattstiele nackt, mit sitzenden Drüsen versehen; Blättchen eyförmig, stumpf zugespitzt, gesägt, oben glatt, unten mattgrün, mit einzelnen, zerstreuten, kurzen Haaren bedeckt; Afterblätter lanzettförmig, ungetheilt, zugespitzt, am Rande drüsig; Blüthen nur immer gefüllt, rosenfarbig, sehr wohlriechend, zu 2 an der Spitze der Zweige stehend; Blumenstiele steifborstig; Kelchabschnitte halbgefiedert, an der Spitze mit Drüsen, am Rande weisshaarig, innerhalb dicht mit weissen Härchen bedeckt.

Da die Blume beständig gefüllt vorkommt, so läfst sich die Frucht nicht bestimmen. Unter allen Arten ist diese Rose die berühmteste. Die Rosenkönige scheinen ihr eigen zu seyn.

Es giebt folgende Varietäten: *Ros. cent.*, 1. *mutabilis*, 2. *caryophyllea*, 3. *bipinnata*, 4. *hollandica*, (*Ros. maxima H. Par.*) Ueberhaupt ist die Zahl der Spielarten der Rosen sehr gross.

Wohnort: Bis jetzt ist die Centifolie noch nicht wild angetroffen worden, und daraus macht man den Schluss, dass sie entweder durch die Kultur von einer wilden Art Rosen entstanden seyn, oder, welches wahrscheinlicher ist, dass sie im südlichen Europa oder im gemäsigten Asien noch irgendwo vielleicht wild gefunden werden kann. Nach *Theophrast* aber soll sie bey Philippos wild wachsen.

Sie wird nebst den Varietäten wegen der Schönheit ihrer Blumen und des angenehmen Geruchs, zur Zierde so wie auch zum Nutzen, überall sehr häufig in den Gärten und an den Häusern gezogen. Denn sie ist überhaupt eine Lieblingsblume der Städter und Landleute. Sie ist dauerhaft und nur bey allzustrenger Kälte leidet sie mehr, als die übrigen Arten.

Fortpflanzung: Diese geschieht, so wie bey den Abarten, durch Wurzelbrut.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Officinell: Die *Blumenblätter*, Flores Rosarum, *rothe* oder *gemeine Rosenblätter*. Von diesen nimmt man

man vorzüglich folgende Varietäten an, als: 1) Die *Provinzroſen*, Flores Roſarum incarnatarum ſ. pallidarum. Die *Provinzroſe*, *Roſa provincialis Mill.*, ſcheint eine eigne, aber mit der Centifolienroſe, ſehr verwandte, Art zu ſeyn. Die Beſchreibung derſelben ſ. m. weiter unten. Die Blumenblätter ſind mehr oder weniger groſs, von bleichrother Farbe und haben einen milden, angenehmen Geruch. Sie werden mit denen der Centifolienroſe untermiſcht und wie dieſe in der Medicin gebraucht. Vorzüglich nimmt man ſie zum *Einſalzen*, Flores Roſar. ſale conditi, zur Deſtillation des *Roſenwaſſers* und zu der mit Waſſer bereiteten *Roſeninfuſion*, Mucharum Roſarum.

2. Die *Damascener-* oder *Zuckerroſen*, *Knopfroſen*, *Hamburger Roſen*, *Eſſigroſen*, Flores Roſarum Damascen. ſ. rubrarum optimarum. Dieſe Roſe hält man für eine eigene Art. Ihre Beſchreibung ſ. m. weiter unten. Es werden die Blumenknospen, eben wenn ſie aufbrechen wollen, eingeſammlet; man ſchneidet den Kelch und die gelbweiſsen Nägel der Blumenblätter ab, trocknet ſie ſo geſchwind als möglich, hebt ſie nachher in verſchloſſenen Gefäſsen vor dem Zutritte der Luft und des Lichts auf. Dieſe Roſen beſitzen eine ſehr ſchöne dunkelrothe Farbe, aber weniger Geruch und man ſammlet ſie vorzüglich des äuſsern Anſehens wegen ein, um einigen Species eine angenehme Farbe zu geben.

Die Roſen ſollten überhaupt vor dem völligen Aufblühen eingeſammelt werden. Damit ſie ihren Geruch behalten, ſalzt man ſie auch, beſonders zur Bereitung des Roſenwaſſers auf Vorrath, ein. Dazu werden nicht nur die Blumenblätter der Centifolienroſe, ſondern auch die von andern Arten und Abarten der Roſe, z. B. der Provinzroſe, der weiſsen Roſe, der roſtfarbenen Roſe gebraucht. Die völlig getrockneten Roſenblätter müſſen, ehe man ſie aufbewahrt, durch öfteres Sieben, von den in ziemlicher Menge dabey befindlichen kleinen Inſekten-Eyerchen erſt befreyt werden, weil ſie ſonſt, wenn der Theil, der durch die Wärme beym Trocknen nicht zerſtört worden iſt, ſich entwickelt, nach und nach durchlöchert und zerfreſſen werden.

Geruch: Dieſer iſt eigen, ſehr angenehm und entſteht von einem koſtbaren eignen ätheriſchen Oele, der ſich beym Trocknen nicht ganz verliert. Daſs der allzuſtarke Roſengeruch nervenſchwachen Perſonen Katarrh, Ohnmachten und den Tod verurſachen könne, iſt nichts beſonderes; aber mehr der Umſtand, daſs manche Perſonen, die den Geruch nicht leiden können, ſogar vom bloſsen Geruche laxiren.

Geſchmack: Dieſer iſt bitterlich zuſammenziehend und etwas ſcharf.

Chemiſche Beſtandth.: Der Roſenblätter ſind etwas zuſammenziehender Stoff und ein butterartiges, ätheriſches Oel. Sie ſind durch geiſtige und wäſſerige Flüſſigkeiten ausziehbar und dienen vorzüglich zur Bereitung des Roſenwaſſers. Dieſs hat ganz den Geruch der Roſen, beſonders wenn es eine Zeitlang ruhig geſtanden hat. Nach *Haſſelquiſt* kaufte ein einziger Apotheker allein in Fajhum in Aegypten jährlich 1500 Pfunde, die er nach Cairo ſchickte. Es wird in kupfernen, innen mit Wachs überzogenen Gefäſsen, verführt.

Die Roſenblätter, ſowohl die friſchen, als eingeſalzenen, geben in Menge bey der Deſtillation mit Waſſer ein weiſses, butterartiges, ätheriſches Oel, Oleum Florum Roſarum, welches einen auſserordentlichen durchdringenden Geruch beſitzt, aber ſehr wenig beträgt. Dieſes Oel iſt wegen ſeines Geruchs ſo kräftig, daſs ½ Quentchen davon, mit etwas Zucker abgerieben, 500 Pfunde Waſſer, zum beſten Roſenwaſſer umändern kann. Am wenigſten geben die friſchen Blätter; *Hagen* erhielt von 60 Pfunden nur wenige Tropfen. Andere erhielten aus 100 Pfunden ohngefähr 2 Quentch. Mehr geben die eingeſalzenen. *Trommsdorff* erhielt bisweilen aus 15 Pfunden ½ Quentch. dieſes Oels, das aber bey weitem nicht den angenehmen Geruch des im Handel vorkommenden hatte und eine dicke, bitterartige Conſiſtenz beſaſs. In Indien ſoll man nach *Polier* von 80 Pfunden friſchen, mit den Kelchen verſehenen Roſen, durch die Deſtillation, 1½ Quentch. Oel, welches daſelbſt *Attar* genennt wird, gewinnen. Bey uns hingegen erhält man aus eben ſo viel friſchen von Kelchen befreyten Roſen nur etwa den 3ten Theil ſo viel; aus gleichem Gewicht der eingeſalzenen

aber

aber 3 Quentch. bis 1 Loth und drüber deſſelben, von gewöhnlich ſchmutzig weiſser, ins grünliche fallender Farbe. Das Deſtillat wird in Indien in Schüſſeln gegoſſen, eine Nacht durch der kühlen Luft ausgeſetzt, worauf man des Morgens das Roſenöl geronnen und auf dem Waſſer ſchwimmend findet. Die Unze dieſes Oels koſtet gewöhnlich 200 Rthlr. Auch kocht man auf eine ſehr unzweckmäſsige Weiſe die Roſenblätter mit ausgepreſsten Oelen, und erhält damit das gekochte Roſenöl, Oleum coctum Roſar., welches aber nicht mehr als gemeines Oel wirkt.

Das *Geranium roſatum* L. (*Pelargonium ſuaveolens*), welches einen dieſer Roſe ſehr ähnlichen Geruch beſitzt, ſoll auch in wärmern Gegenden zur Deſtillation dieſes Oels angewendet werden.

Arzneyl. Kräfte: Der Blumenblätter ſind auflöſend, gelind purgirend, fäulniſswidrig etc.

Anwendung: Die unmittelbare Anwendung derſelben iſt obſolet und entbehrlich. Sonſt wurden ſie zu Gurgelwaſſern bey der Bräune und Erſchlaffung des Zapfens, Fuſsbädern, in der Lungenſchwindſucht, beym Huſten, weiſsen Fluſs, Kopfſchmerzen etc. gebraucht. Die getrockneten werden noch bisweilen unter Species verordnet, und das Pulver davon zum Einſtreuen bey Kindern, wozu aber das Bärlapp weit ſchicklicher iſt, benutzt. Noch werden die Blumenblätter zu Räucherwerken, Potpourri und vorzüglich zu dem Roſenwaſſer benutzt. Des Roſenwaſſers bedient man ſich zu verſchiedenen Zwecken. Aeuſserlich iſt es eins der vorzüglichſten Conſtituentien der Augenwaſſer und innerlich wird es als Geſchmack verbeſſerndes Mittel gebraucht. Auch ſoll es ein herzſtärkendes, Schmerzen und Hitze beſänftigendes Mittel ſeyn. Beym Roſenhonig iſt der Honig das Hauptmittel und kann entweder für ſich allein oder mit Roſenwaſſer vermiſcht, ſtatt des Roſenhonigs gebraucht werden. Die Haupttugend der Roſenſalbe beſteht in dem angenehmen Geruche. Allein man kann den Geruch einer jeden Salbe durch Hinzuſetzung einiger Tropfen eines wohlriechenden ätheriſchen Oels ſogleich verbeſſern. Der über Roſen abgezogene Weingeiſt, der einen lieblichen Geruch hat, wird zu einigen Arzneybereitungen und mit Roſen-

wasser und Zucker vermischt zum Rosenliqueur genommen, auch häufig von den Parfumirern gebraucht.

Die Blumenblätter pflegt man in einigen Gegenden Deutschlands in einen Teig zu tauchen und sodann in Butter zu backen. Man pülvert auch die getrockneten und; kocht sie mit in die Milchsuppen. Zum ökonomischen Gebrauche dient das Rosenwasser vorzüglich zu Kuchen und allerley feinen Backwerken, um solchen einen guten Geruch und Geschmack zu geben, desgleichen zu verschiedenen Speisen.

Präparate: Ausser dem *Pulver*, Pulvis Rosarum, giebt es noch *destill. Wasser*, *ätherisches Oel*, *Syrup*, *Essig*, Aqua, Oleum, Syrupus, Acetum Rosarum, ferner *Rosenhonig* und *Salbe*, Mel et Unguentum rosatum; ehedem hatte man auch *Tinctur* und *Conserve*, Tinctura et Conserva Rosarum.

Durch Aufguss einer gleichen Menge kochenden Wassers auf frische Rosenblätter, auch wohl aus den Ueberbleibseln der Destillation derselben, bereitete man sonst durchs Auspressen und Durchseihen einen rothbräunlichen stark nach Rosen schmeckenden Auszug, Mucharum Rosarum, welcher entweder gleich zur Bereitung des Rosensyrups oder Rosenhonigs angewendet, oder auf Flaschen gezogen, dazu aufbewahrt wurde.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 78. 82. *Zorn* Icon. pl. t. 600. Handb. der pharm. Bot. Bl. XLIII. f. 227.

614. *Rosa provincialis Mill. Duroi.*
Rosa burgundica R.
Rosa pulchella P.

Die Provinzrose, Provencerrose, Knopf- oder Kohlrose.

Stengel gewöhnlich 3—4 Fuss hoch, zuweilen höher; Zweige braunroth; Stacheln derselben zerstreut, etwas herabhängend; Blätter abwechselnd, ungepaart gefiedert, aus 3, 5, selten 7 Blättchen bestehend; Blättchen eyförmig, etwas gestielt, stumpf zugespitzt, doppelt gesägt, oben glatt, unten zottig; Sägezähne mit kleinen gestielten Drüsen besetzt; Blattstiele mit braunrothen Drüsen,

Drüsen, kleinen Borsten und Stacheln versehen; Afterblätter lanzettförmig, stumpf zugespitzt, ungezahnt, aussen etwas haarig, aber mit unzähligen kleinen Drüsen auf der ganzen Oberfläche und am Rande besetzt; Blumenstiele und Fruchtknoten mit steifen Borsten, kleinen Stacheln und gestielten Drüsen bedeckt und davon rauh anzufühlen; Blüthen einzeln, oder zu 2 und 3 an den Spitzen der Zweige beysammen stehend, schön roth, öfters dunkelroth, angenehm riechend; bald mehr, bald weniger gefüllt; Kelchabschnitte halbgefiedert, ey- und lanzettförmig, aufsen und am Rande mit gestielten Drüsen versehen, innerhalb kurz, weifshaarig; saftige Kelchröhre rundlich, roth.

Einige halten sie für eine Abart der Centifolie, mit der sie auch sehr verwandt ist.

Es giebt davon eine grosse Anzahl Varietäten in der Farbe, Grösse und dem mehreren Gefülltseyn der Blüthen.

Wohnort: Dieser Strauch wächst in Böhmen, Italien, Spanien und im südlichen Frankreich.

Bey uns wird er sehr häufig in Gärten gezogen.

Fortpflanzung: Diese geschieht wie bey allen Rosenarten.

Blüthezeit: Junius bis August.

Officinell: M. s. hierüber Rosa centifolia. Die Blumenblätter werden mit denen der Centifolie vermischt und wie diese in der Medicin gebraucht.

Abbildungen: *Mill.* Pl. t. 221. 2.

615. *Rosa Damascena Duroi.*

Die Damascenerrose, Monatsrose.

Stengel stachelig, 5—6 Fuss und drüber hoch; Zweige rund, grünlich, mit zerstreut stehenden, etwas zusammengedrückten und hakenförmigen Stacheln besetzt; Blätter abwechselnd, ungepaart gefiedert, aus 3—5 Blättchen bestehend; Hauptblattstiel fein weifslich behaart und mit einzelnen kurzen, krummen Stacheln versehen; Blättchen kurzgestielt, eyförmig, langgespitzt, fein gesägt, oben dunkelgrün, glatt, unten blassgrün, mit kur-

zen weiſslichen Haaren bedeckt; Afterblätter lanzettförmig, ungezahnt, kurz, weiſshaarig und mit ſehr wenigen Drüſen am Rande beſetzt; Blüthen einzeln an den Spitzen der Zweige; Blumenſtiele häufig mit rothen Stacheln verſehen (bisweilen faſt glatt); Kelchabſchnitte ey- und lanzettförmig, kurzbehaart und mit Drüſen bedeckt, bey den aufgeblühten Blumen zurückgebogen; Frucht (ſaftige Kelch) eyförmig, aufgeſchwollen, mit kurzen, an der Spitze mit Drüſen verſehenen rothen Stacheln beſetzt.

Lueder, *Borkhauſen* und *Mönch* ſehen ſie als eine Varietät von der Roſa gallica an; andere aber halten ſie für eine eigne Art.

Dieſe Roſe hat mäſsig gefüllte Blumen, von beſonders angenehmen Geruche, gewöhnlich ſind ſie Carminroth, bisweilen weiſsgeſtreift, auch ganz weiſs etc. In Anſehung der Farbe giebt es überhaupt verſchiedene Varietäten.

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt im ſüdlichen Europa.

Bey uns wird er überall in Gärten gezogen.

Fortpflanzung: In einem lockern Boden vermehrt er ſich ſtark durch Wurzelbrut.

Blüthezeit: Junius.

Officinell: Die *Blumenblätter*, Flores Roſae Damascenae. M. ſ. Roſa Centifolia.

Anwendung und *Präparate*: Man bereitete ſonſt aus den fleiſchfarbenen, angenehm riechenden Blättern, ein wohlriechendes deſtillirtes Waſſer, und aus dem wäſſerigen Decoct derſelben einen *laxirenden Zuckerſaft*, Syrupus Roſar. pallidarum, der aber nicht mehr gebraucht wird.

616. *Roſa gallica* L.

Roſa auſtriaca Crantz.

β. *belgica.*
γ. *damascena Ait.*
δ. *verſicolor, mit weiſsen und rothen Blättern.*

Die

Die Zuckerrose, Essigrose, französische Rose, rothe oder Apothekerrose, Sammtrose.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV 631. 13.)

Stengel strauchartig, steifborstig, mit rothbraunen, geraden Stacheln versehen, gewöhnlich gegen 4 Fuss hoch; Aeste rund, grünbraun, mit kleinen und grossen zusammengedrückten Stacheln besetzt; Blätter abwechselnd, ungepaart gefiedert, meist aus 5, selten 7 Blättchen bestehend; Blattstiele fein behaart, mit Drüsen und kleinen Stacheln bedeckt; Blättchen eyförmig, gesägt, etwas hart und lederartig, oben dunkelgrün, glatt, unten hellgrün, zottig; Afterblätter lanzettförmig, zugespitzt, ungezahnt, feinbehaart, am Rande mit kurzgestielten Drüsen besetzt; Blumenstiele steifborstig und stachelig; Blüthen dunkelroth, bald einfach, bald gefüllt, zu 2—3 an der Spitze der Zweige stehend, gefüllte immer flach und sehr leicht abfallend; Kelchabschnitte eyförmig, langzugespitzt, halbgefiedert, mit vielen Drüsen, inwendig weisshaarig; saftige Röhre des Kelchs eyförmig, mit feinen, spitzigen Stacheln und gestielten Drüsen dicht besetzt.

Es giebt davon viele Varietäten, mit einfacher, gefüllter, hell- und dunkelrother, weisser und bunter Blume.

Wohnort: Dieser Strauch wächst im südlichen Europa in bergigen Wäldern und nach *Gmelin* bey Tübingen an steinigen Orten.

Bey uns wird er häufig zur Zierde in Gärten, auch auf Kirchhöfen, gezogen, wo die Blüthen gewöhnlich gefüllt vorkommen.

Blüthezeit: Mai und Junius.

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Die *Blumenblätter*, Flores Rosae rubrae.

Man sammlet die Blumenknospen, wenn sie anfangen sich zu entfalten, ein. Sie lassen sich sehr leicht aus dem Kelche nehmen, wenn man die Knospe oben mit 2 Fingern anfasst und dieselbe seitwärts biegt. Diese Knospen müssen schnell getrocknet und in verschlossenen Gefässen, vor dem Zutritt der Luft und des Lichts gesichert,

fichert, aufbewahrt werden. 1 Pfund diefer getrockneten Knospen wurde fonft für 1 Rthlr. 8 gr. verkauft. Uebrigens f. m. Rofa centifolia.

Geruch: Diefer ift angenehm.

Gefchmack: Diefer ift bitter, fehr zufammenziehend.

Arzneyl. Kräfte: Zufammenziehend.

Anwendung: Man mifcht die Blätter wegen ihrer fchönen Farbe und der Zierde wegen unter verfchiedene Species, z. B. unter Räucherpulver, auch brauchte man fie in Abfud zum Gurgeln und bey Blutflüffen, desgleichen zur Bereitung des Rofeneffigs. Uebrigens f. m.: *Mein fyft. Verz.* etc. Nr. 475.

Präparate: Ehedem *Conferve*, *Rofeneffig* etc., Conferva, Acetum etc., Rofae rubrae.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 82. *Duham.* Arb. II. t. 53.

617. *Rofa mofchata Ait.*, *Duroi.*

Rofa opfoftemma Ehrh.

Die Bifamrofe.

Stengel ftrauchartig, ftachelig, 10—12 Fufs hoch; Zweige rund, braun, mit zerftreuten, zufammengedrückten, hakenförmigen Stacheln, und nach der Spitze zu, mit einzelnen geftielten Drüfen befetzt; Blätter abwechfelnd, ungepaart gefiedert, aus 5—7 Blättchen beftehend; Hauptblattftiel kaum merklich fein behaart, mit vielen kleinen geftielten Drüfen und zerftreuten Stacheln bedeckt; Blättchen geftielt, länglich, langzugefpitzt, feingefägt, oben glatt, unten an den Adern fein behaart, übrigens glatt und mattgrün; Afterblätter fehr kurz, lanzettförmig, langzugefpitzt, am Rande drüfig; Blüthen klein, weifs, roth, gefüllt, in vielblüthigen Rispen an den Spitzen der Zweige ftehend; Blumenftiele fein weifslich behaart und mit fehr vielen kleinen geftielten Drüfen dicht befetzt; Kelchabfchnitte eyförmig, langzugefpitzt, halbgefiedert, mit weifslichen feinen Haaren bedeckt,

und nur an der Spitze mit einigen geſtielten Drüſen verſehen; ſaftige Kelchröhre eyförmig, langhaarig.

Es giebt in Anſehung der Farbe der Blumen verſchiedene Varietäten.

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt im nördlichen Afrika.

Er wird in Nordafrika und Aſien häufig angepflanzt, und iſt zärtlicher als die übrigen Arten und leidet bey uns in heftigen Wintern, wenn er nicht eine beſchützte Lage hat.

Blüthezeit: Julius bis September.

Anwendung: Nach *Willdenow* bereitet man aus den Blumenblättern das vortreffliche Roſenöl. Die Türken, welche dieſes Oel vorzüglich lieben, bereiten es nach ihm auf folgende Art: Die ſich eben öffnenden Blumen, werden ſogleich, am frühen Morgen abgeſchnitten, alle Blumenblätter abgezupft, und ſo ſchnell als möglich mit Waſſer übergoſſen und deſtillirt. Das erhaltene wohlriechende Waſſer wird wieder aufs neue über die friſch gepflückten Blumen gegoſſen und durch Deſtilliren abgezogen und damit ſo lange fortgefahren, bis ſich das Oel auf der Oberfläche zeigt. Daſs hier nur ſehr wenig Oel erhalten wird, iſt gewiſs, da, wie bekannt, dieſe ſtarkriechende Blume nur ſehr wenig ätheriſches Oel enthält. Man ſagt, daſs die Chineſen noch eine andere Bereitungsart dieſes Oels haben. Die Saamen der Seſampflanze, Seſamum orientale L., werden im Waſſer aufgeweicht und ſobald ſie gequollen ſind, gerade wie Malz getrocknet. Dieſe gekeimten Seſamkörner legt man ſchichtweiſe mit friſchen Roſenblättern, beſchwert die ganze Maſſe und nach 24 Stunden ſondert man die Seſamkörner von den Blumenblättern wieder ab, um ſie aufs neue wieder mit neuen Blumenblättern ſchichtweiſe zu legen, und fährt damit ſo lange fort, bis ſie ganz dick aufgetrieben ſind. Die Körner werden nach einigen ausgepreſst, und das Oel, das oben aufſchwimmt, abgeſondert, nach andern deſtillirt und das Oel vom Waſſer durch Baumwolle abgenommen. Das wohlriechende Roſenöl iſt ſehr theuer und ſchwer rein zu haben. Gewöhnlich wird es mit Behenöl und andern Oelen verfälſcht. Das Uebrige vom Roſenöle ſ. man bey Roſa centifolia L.

618. Ro-

618. *Roſa canina* L.

Die Hundsroſe, gemeine wilde Roſe, Feldroſe, Heckenroſe, Zaunroſe, Kornroſe, Hornroſe, Roſendorn, Dornroſe, Haidroſe, Hageroſe, Hagedorn, Hagedornroſe, Hundsdorn, Hahnbuttenſtrauch, Hagebutten, Hahnebutten, Hambutten, Hainbutten, Butten, Hagehühten, Hainböcken, Hahnehüften, Hainhüften, Hahnepödgen, Hahnenpädlein, Hahneklöschen, Hiffen, Hieſen, Hüſen, Hüften, Hiften, Buttelhüſen, Buttelroſe, Hahnroſe, Hahnewüpten, Heinzerlein, Knuz, Schlafknuz, Schlafkauz, Hagebutze, Hetſchepetſch, Hatſchapetſch, Hetſcherl, Kippen, Wirbgen, Wiegen, Wiebken, Wieken, Wipen, Wiegenſtrauch, Arſchkitzel, Arſchkratzel, Muſeln.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 631. 16.)

Stengel 5—6 Fuſs hoch, nebſt den runden, grünen Zweigen, mit zurückgekrümmten, zerſtreut ſtehenden zuſammengedrückten, gelben Stacheln beſetzt; Blätter abwechſelnd, ungepaart gefiedert, aus 5—7 Blättchen beſtehend; Blattſtiele unten ſtachelig; Blättchen kurzgeſtielt, eyförmig, zugeſpitzt, doppelt geſägt, auf beyden Seiten glatt; Afterblätter lanzettförmig, lang zugeſpitzt, auf beyden Seiten glatt, am Rande zart gefranzt; Blüthen fleiſchfarbig, bisweilen auch faſt weiſs, einzeln ſtehend; Blumenſtiele glatt; ſaftige Röhre des Kelchs eyförmig, glatt, ſcharlachfarbig; Kelcheinſchnitte lanzettförmig, 3 davon halbgefiedert, etwas zottig, innerhalb ſtark weiſshaarig.

Es giebt folgende 2 Hauptvarietäten:

1. *Roſa can. β. umbellata*, Blüthen faſt doldenförmig,
2. *Roſa can. γ. dumetorum*, Blätter rundlich, unten etwas zottig.

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt ſehr häufig durch ganz Deutſchland, ſo wie auch in den andern Ländern von Europa in Gebüſchen, Zäunen, Wäldern, an Wegen, Straſsen, Bergen etc.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Wurzelbrut und Saamen.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Frucht-

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Ehedem die *Blumenblätter*, Flores Roſae ſylveſtris ſ. rubrae vulgaris. Ferner die *Früchte* (ſaftigen Kelchröhren), *Hagebutten* oder *Hahnbutten*, Fructus Cynosbati.

Sie werden der Länge nach zerſchnitten, von den Saamen und daran hängenden Borſten befreyt und dann getrocknet.

Sonſt wurden auch die *Saamen*, Semina Cynosbati, in den Apotheken aufbewahrt.

Sie ſind länglich, eckig, hart und borſtig.

Oefters findet man an den Aeſten einen beſondern Auswuchs, der von dem Stiche eines Inſekts, (ſo wie beym Gallapfel) *Roſenfliege* genennt, Cynips Roſae L., herrührt, und ehedem in den Apotheken unter dem Namen *Schlafapfel*- oder *Roſen*- oder *Hahnebuttenſchwamm*, Fungus Bedeguar, ſ. Roſarum, ſ. Cynosbati, ſ. Spongia Cynosbati, vorkam. Man findet ihn bisweilen noch daſelbſt des gemeinen Mannes wegen aufbewahrt.

Er beſteht aus fadenförmigen Faſern, die eine aus Roth und Grün gemiſchte Farbe haben. Inwendig befinden ſich lauter kleine Höhlen zum Aufenthalt des oben genannten Inſekts. Er iſt von der Gröſse einer welſchen Nuſs bis eines Apfels.

Geruch: Der Blumenblätter iſt ſüſs und angenehm.

Geſchmack: Der Früchte (Hahnebutten) iſt ſüſsſäuerlich und etwas zuſammenziehend.

Arzneyliche Kräfte: Der Blumenblätter ſind zuſammenziehend und der Früchte erfriſchend, gelinde zuſammenziehend etc.

Anwendung: Die getrockneten Hahnebutten braucht man zu Krankenſpeiſen und mit Waſſer ausgekocht zu einem Getränk, der noch mit etwas Zucker, Wein oder einer Säure verſetzt und bey Durchfällen und Blutflüſſen verordnet wird. Des aus den Hahnebutten bereiteten ſehr angenehm ſchmeckenden Muſes und der Conſerve bediente man ſich ehedem in Faulfiebern, bey Schwindſuchten, Bruſtkrankheiten, Huſten etc., und der Saamen als ein vorzügliches, ſteinauflöſendes Mittel, auch gab man ſie in gröſseren Gaben gegen den Biſs toller Hunde,

ſowohl

sowohl innerlich als äusserlich. Der Rosenschwamm wurde in ältern Zeiten als ein zusammenziehendes Mittel zum Gurgeln, so wie auch gegen Schlangen- und tollen Hundsbiss gebraucht. Ueberhaupt schrieb ihm der Aberglaube allerley Wirkungen zu. Jetzt nützen ihn blos noch Hirten. Die gemeinen Leute glauben, wenn man einen Schlafapfel unter das Kissen lege, so verursache er einen tiefen Schlaf.

Die vom Froste getroffenen Hahnbutten besitzen einen angenehmen säuerlichen Geschmack, deswegen geniessen viele Personen sie sogleich roh. Allein diess taugt nichts; denn wenn die steifen Borsten, womit die Saamen umgeben sind, nicht vor dem Genuss sorgfältig abgesondert werden, so verursacht ihr Reiz Husten, Erbrechen und beschwerliches Jucken im After. Die Hahnbutten macht man, nachdem die Saamen herausgenommen worden sind, entweder mit Zucker ein, oder trocknet sie. Die getrockneten werden an Suppen gekocht, oder mit grossen Rosinen gesoden und als Salat zum Braten gegessen, ferner in Torten gebacken und zu Mus gemacht. Diess Mus versetzt man mit gleichen Theilen Zucker und giebt es als ein Beyessen zum Braten. Nach *Mitsching* sind die getrockneten ein vortreffliches Kaffee-Surrogat. Sie werden nach dessen Erfahrung eben so gebrennt und man trinkt sie entweder allein, oder mit der Hälfte Kaffee vermischt, oder nimmt auch nur $\frac{1}{3}$ Hahnbutten und 2 Theile Kaffee. Die frischen bringen mit Milch gekocht solche zum Gerinnen und geben angenehm schmeckende Molken. Durch die Gährung lässt sich aus ihnen ein Branntwein bereiten. Aus den zerstossenen Saamen kann mit Wasser ein guter Brey gekocht werden, der dem Mehlbrey ziemlich gleich kommt; auch haben einige vorgeschlagen, dieselben zu mahlen und Brod daraus zu backen. Die zarten Blätter sollen mit dem chinesischen Thee gleichen Rang behaupten; sie geben dem Wasser eine schöne grüne Farbe. Die Kamtschadalen zerhacken die Wurzeln oder frischen Stengel und kochen solche in Wasser und trinken sie statt des grünen Thees, dem sie an Geschmack auch ziemlich gleich kommen sollen. Ueber den übrigen Nutzen s. m.: *Mein system. Verz.* etc. Nr. 474.

Präpa-

Präparate: Das durch die Deſtillation aus den Blüthen erhaltene wohlriechende *Waſſer*, Aqua Roſae ſylveſtris. Von den Früchten wurde ſonſt in den Apotheken eine *Conſerve* und ein *Mus* oder *Mark*, Conſerva et Pulpa Cynosbati, aufbewahrt.

Eine angenehme, gute Conſerve kann man auf folgende Art bereiten: Die reifen, von den Kernen und Borſten gereinigten Früchte werden in einem Geſchirre von Steingut mit ein wenig Wein übergoſſen, und 2—3 Tage hingeſetzt, bis ſie mürbe ſind; alsdann werden ſie in einem ſteinernen Mörſer zerrieben und durch ein Haarſieb gepreſst. Auf ½ Pfund von dieſem Brey nimmt man 2 Pfund klaren weiſsen Zucker, miſcht beydes ſorgfältig, und läſst es bey gelindem Feuer bis zur beliebigen Dicke abdampfen. Man hebt es an einem trocknen Orte in ſteinernen, wohlverſchloſſenen Büchſen zum Gebrauch auf.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 8. *Cramer* Forſtw. t. 36. *Oeder*. Fl. dan. t. 555. *Zorn*. Ic. pl. t. 329. *Weinm*. N. 871. a, b, c. Handb. der pharm. Bot. Bl. XLIII. f. 226. *Reitter* und *Abel* t. 61. 62.

619. *Roſa alba* L.

Var. R. a. β. incarnata (R. carnea Dumont.)

R. a. γ. regia.

Die weiſse Roſe.

(*Lin*. Syſt. veg. ed. XIV. 631. 20.)

Stengel ſtachelig, mit zurückgekrümmten, zuſammengedrückten, zerſtreut ſtehenden Stacheln beſetzt, 5 Fuſs und drüber hoch; Rinde grün; Zweige rund, glatt; Blätter abwechſelnd, ungepaart gefiedert, aus 3 oder 5 Blättchen beſtehend; Blättchen kurzgeſtielt, eyförmig, zugeſpitzt, ſcharf geſägt, an den Sägeeinſchnitten drüſig, oben glatt, unten weiſslich, kurz behaart; Blattſtiele fein weiſslich behaart, mit kleinen, zerſtreuten Stacheln und nach der Baſis zu mit kleinen, geſtielten Drüſen beſetzt; Afterblätter länglich eyförmig, drüſig, geſägt; Blüthen weiſs oder blaſsroth, wild einfach, in den Gärten gefüllt, einzeln an der Spitze der Zweige ſtehend; Blumen-

ſtiele

ſtiele ſparſam mit langgeſtielten Drüſen verſehen; Kelchabſchnitte eyförmig, lang zugeſpitzt, halbgefiedert, auſsen feinhaarig, mit geſtielten Drüſen, innen kurzweiſshaarig; Frucht (Röhre des Kelchs) eyförmig, glatt, bisweilen etwas ſtachelig.

Es giebt verſchiedene Abänderungen. Die ganz gefüllte hat zahlreichere Stacheln als die halbgefüllte, einen lieblichen Geruch, der etwas vom andern Roſengeruch verſchieden iſt, auch in der Blüthezeit vor andern ein erhabenes und prächtiges Anſehen. Eine Abänderung mit blaſsrothen Blüthen iſt eben ſo groſs, aber noch ſchöner und minder ſtachelig als die andern.

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands, z. B. im Darmſtädtiſchen, Oeſterreichiſchen, Krainiſchen, an einigen Orten in Sachſen, bey Tübingen, Halle, Barby etc., wie überhaupt im ſüdlichen Europa an Zäunen und Gebüſchen.

Dieſer Roſenſtrauch wird überall bey uns als Zierpflanze häufig in Gärten gezogen und verträgt unſere Winter ſehr gut.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Ableger und Wurzelſproſſen.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Fruchtreiſe: October.

Officinell: Die *Blumenblätter*, Flores Roſae albae. Sie werden beſonders aufbewahrt.

Geruch: Dieſer iſt angenehm.

Geſchmack: Dieſer iſt bitterlich, zuſammenziehend.

Arzneyl. Kräfte: Gelinde zuſammenziehend.

Anwendung: Ehedem bey Augenkrankheiten, Kopfſchmerzen etc.

Präparate: Sonſt *deſtillirtes Waſſer*, *Conſerve*, *Syrup*, Aqua, Conſerva, Syrupus etc. Roſae albae.

Die friſchen Blumenblätter wurden in ehemaligen Zeiten auch zur Verfertigung der *Roſenpomade*, Unguentum roſarum Meſue, gebraucht, die erhalten wurde, indem man Schweinefett mit dieſen Blättern kochte.

Jetzt

Jetzt wird dieſe Salbe durch Waſchen des Fettes mit Roſenwaſſer und einem Zuſatz von Bergamottöl bereitet.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 73. *Besl.* eyſt. vern. 6. t. 3. f. 1. *Oeder.* Fl. dan. t. 1215.

CCLXVIII. Rubus. Himbeere.

Kelch einblättrig, fünfſpaltig, bleibend; Einſchnitte länglich, abſtehend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter rundlich, ſo lang als Kelch, aufrecht-abſtehend; Staubfäden kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel rundlich, zuſammengedrückt; Fruchtknoten oben; Griffel klein, haarförmig, aus den Seiten der Fruchtknoten entſpringend; Narben einfach; zuſammengeſetzte Beere aus kleinen, einfächerigen, einſaamigen, rundlichen Beeren beſtehend und ein Köpfchen bildend; Saame länglich.

620. *Rubus idaeus L.*

Die gemeine Himbeere, Hindbeere, Hünkbeere, Himpelbeere, Hohlbeere, Hombeere, rothe Brombeere, Haarbeere, Madbeere, Himbeerſtrauch, Haarbeerſtrauch, Himmelbremen, Himpelbrem, Himbrem.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 632. 1.)

Stengel ſtrauchartig, aufrecht, rund, mit geraden, zerſtreuten Stacheln beſetzt, 3 - 4 Fuſs hoch; Zweige rund, braun; Blätter langgeſtielt, abwechſelnd, ungleichförmig, untere meiſtens fünfzählig gefiedert, obere dreyzählig; Blattſtiel rinnenförmig, fein weiſslich behaart, und mit zerſtreuten Stacheln; Blättchen kurzgeſtielt, eyförmig, ſcharf geſägt, oben grün, glatt, unten weiſslich filzig; Afterblätter pfriemenförmig; Blumenſtiele an der Spitze und an den Seiten, äſtig, eingebogen, ſtachelig, 3 — 5blumig; Blüthen weiſs; Frucht (zuſammengeſetzte Beere) rundlich, beynahe halbkugelförmig, oberwärts erhaben, unten ausgehöhlt, roth, mit weiſsen Härchen beſetzt.

Es giebt eine Var. mit weiſser Beere, (R. *idaeus β. leucocarpus*), und eine mit glattem Stengel (R. *idaeus γ. glaber*)

glaber.) Die weisse ist seltner und gewöhnlich nur einzeln in Gärten anzutreffen. Die Früchte sind süsser, aber nicht zum Einmachen tauglich.

Wohnort: Dieser Strauch wächst durch ganz Deutschland, so wie überhaupt in ganz Europa in Hecken, Gebüschen, Holzschlägen, Vorhölzern, in steinigen Gegenden, an Zäunen etc.

Er wird überall wegen der wohlschmeckenden Früchte in den Gärten gezogen, wo er durch die Kultur sich sehr veredeln läfst. Da er sich durch Wurzelausläufer ungemein vermehrt, und dadurch den nebenanstehenden Gewächsen in ihrem Wachsthume schadet, so muss er in Gärten an Mauern oder an Wände gepflanzt werden, welchen er zugleich zur Bekleidung dient.

Fortpflanzung: Diese geschieht ohne Mühe durch die stark wuchernden Wurzeln. Ihn aus Saamen zu ziehen ist zu langweilig.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: August und September.

Officinell: Die *Früchte*, ehedem auch die *Blätter*, Fructus s. Baccae, *Himbeeren*, *Hindbeeren*, *Hohlbeeren*, et Folia Rubi idaei.

Man giebt der rothen wildwachsenden zum Arzneygebrauch den Vorzug, weil sie einen viel gesättigt röthern und kräftiger riechenden und schmeckenden Saft, als die in den Gärten gezogenen, liefern, obgleich diese grösser sind.

Geruch: Der Beeren ist angenehm.

Geschmack: Dieser ist lieblich süssäuerlich.

Arzneyl. Kräfte: Erfrischend, kühlend, stärkend und fäulnisswidrig.

Den Gänsen sind sie ein Gift.

Anwendung: Sie dienen als diätetisches Mittel in Faul- und Entzündungsfiebern. Der Syrup ist nicht allein ein kühlendes Mittel, sondern wird auch zur Versüssung mehrerer unangenehmer Mittel beygesetzt.

Sie werden roh mit Zucker und Wein zum Nachtisch, oder in kalten Schaalen gegessen, und

in

in Zucker eingemacht; auch bereitet man daraus Backwerk etc. Ihr allzuhäufiger Genuſs ſchadet aber. Sie verderben leicht und in ihrer Höhlung halten ſich Maden auf. Der ausgepreſste Saft derſelben, mit Zucker eingemacht, giebt eine vorzüglich angenehme, herzſtärkende, kühlende und geſunde Gelee. Durch die Gährung erhält man einen geiſtigen, angenehmen Wein, und über die Blaſe gezogen, einen angenehmen, ſtarken Branntwein; ſie dienen auch zum Eſſig, und in Ruſsland wird Meth daraus gemacht. Auf der Inſel Skye nützt man ſie ſtatt der Citronen zum Punſch. Die Blätter dienen zum Thee. Vom übrigen Nutzen ſ. m: *Mein ſyſtem. Verz.* Nr. 477.

Präparate: *Deſtill. Waſſer*, *Syrup*, *Eſſig*, *Spiritus*, *Gelee*, Aqua, Syrupus, Acetum, Spiritus, Gelatina Rubi idaei.

Das Waſſer zeichnet ſich vorzüglich durch ſeinen angenehmen Geruch und ſäuerlichen Geſchmack aus. Der Eſſig wird bereitet, indem man Eſſig auf Himbeere gieſst, eine Zeitlang darüber ſtehen läſst und dann etwas Zucker hinzuſetzt.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 289. *Oeder.* Fl. dan. t. 788. *Cramer.* Forſtw. S. 59. t. 48. *Zorn.* Ic. pl. t. 472. *Weinm.* N. 873. e. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLIII. f. 228.

621. *Rubus caeſius L.*

Die kriechende Himbeere, *oder Ackerbrombeere*, *Blaue Brombeere*, *Ackerbeere*, *Bocksbeere*, *blaue Kratzbeere*, *Fuchsbeere*, *Taubenbeere*, *Traubenbeere*, *blaue Branbeere*, *Bocksbeerenſtrauch*, *Ackerbremen*, *Ackerbranen*, *Bramranke.*

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 632. 7.)

Stengel ſtrauchartig, ſehr lang, niederliegend, ſchwach, rund, äſtig, mit kurzen, ſpitzigen, zuſammengedrückten Stacheln dicht beſetzt; Aeſte abwechſelnd, rund, glatt; Blätter abwechſelnd, langgeſtielt, gleichförmig, dreyzählig, faſt nackt; Blattſtiel rund, mit einer ſehr ſchwachen Furche der Länge nach durchzogen, fein behaart, und mit einzelnen kleinen Stacheln beſetzt; Blättchen eyförmig, ungleich gezahnt, glatt oder feinhaarig;

haarig; beyde Seitenblättchen faſt ſtiellos, meiſtens zweylappig; ungleich geſtielt; Afterblätter ſehr klein, pfriemenförmig, fein behaart; Blüthen weiſs oder roſenfarbig, zu 2, 3 und mehreren in einer kleinen Doldentraube an den Spitzen der kleinen Zweige ſtehend; Blumenſtiele ſehr zottig, ſtachelig; Kelcheinſchnitte lanzettförmig; Beere ſchwarzblau, gleichſam wie mit einem Nebel überzogen.

In den Gärten auch mit gefüllter Blüthe.

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt häufig durch ganz Deutſchland, ſo wie überhaupt durch ganz Europa in Wäldern, an Zäunen, Hecken, auf Aeckern etc.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Ehedem die *Beeren*, Baccae Rubi caeſii.

Geſchmack: Derſelben iſt ſäuerlich-ſüſs.

Anwendung: Die Beeren ſind diätetiſch zu gebrauchen.

Sie werden, beſonders in nordiſchen Gegenden, genoſſen und ſind erfriſchend. Sie theilen dem rothen Weine, wenn man ſie hinzuſetzt, einen vortrefflichen Geruch und Geſchmack mit. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſt. Verz.* etc. Nr. 476.

Abbildungen: *Oeder.* Fl. dan. t. 1213. *Reitter* und *Abel* Abb. t. 82.

622. *Rubus fruticoſus* L.
Rubus tomentoſus R.

Die ſtrauchartige Himbeere, der groſse oder ſchwarze Brom- oder Kratzbeerſtrauch, hohe Brombeerſtrauch, ſtrauchartige Brombeere, Rhambeere, Rabetbeere, Brome, Brum, Brommer, Bremen, Brammerken.

(*Lin.* Syſt. veget. ed. XIV. 632. 8.)

Stengel ſtrauchartig, ſtachelig, eckig, gefurcht, nicht ſehr äſtig, theils kriechend, theils aufrecht, gewöhnlich glatt, 5 — 6 Fuſs hoch; Stacheln eingebogen, beträchtlich groſs, zuſammengedrückt; Blätter ungleichförmig,

förmig, fünfzählig-fingerförmig und mit dreyzähligen vermiſcht; Hauptblattſtiel eine flache Rinne habend, ſparſam kurz behaart und mit Stacheln beſetzt; Blättchen geſtielt, rundlich-eyförmig, zugeſpitzt, doppelt geſägt, oben dunkelgrün, mit wenigen zerſtreuten, anliegenden Härchen bedeckt, unten hellgrün, mit zarten Haaren weiſslich überzogen; Blüthen weiſs, bisweilen roſenfarbig, in Doldentrauben an den Spitzen der Zweige ſtehend; Blumenſtiele ſtachelig; Deckblätter immer dreyſpaltig; Kelcheinſchnitte eyförmig zugeſpitzt; Beere glänzend ſchwarz, glatt, zuweilen weiſs.

Es giebt folgende Abänderungen:

1. *R. f. β. tomentoſus.* Blätter dreyzählig; Blättchen umgekehrt-eyförmig, auf beyden Seiten weiſsfilzig; Blüthen riſpenförmig, weiſs.

2. *R. f. γ. inermis.* Sie iſt ohne Dornen, und hat ſchwächere, aber längere Triebe als die übrigen, und Beeren, denen die Inſekten weniger nachgehen.

3. *R. δ. laciniatus.* Blättchen tief und ſchön eingeſchnitten.

4. *R. f. ε. plenus.* Mit gefüllter Blüthe.

Die Blätter ſind unten ſchneeweiſs. Dieſe iſt die merkwürdigſte Abänderung und eine prächtige Verzierungspflanze, die auch zugleich überall fortkommt.

Es giebt noch eine mit bunten Blättern. Die weiſsbeerige hat hellgrünere Blätter als die andern.

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt häufig durch ganz Deutſchland und in den übrigen Ländern von Europa in Hecken, Gebüſchen, an Zäunen, auf Aeckern und trocknen ungebauten Plätzen.

Fortpflanzung: Da er ſich durch ſeine ſtark auslaufenden Wurzeln auſserordentlich vermehrt, ſo darf er in Gärten nicht in ein Grabeland, ſondern nur an Mauern gepflanzt werden, ſonſt wird er bald ein wahres Unkraut.

Die weiſsbeerige und die glatte Abänderung müſſen ihrem freyen Wuchſe überlaſſen werden; hingegen die andern laſſen ſich als kletternd behandeln; oder zu Sträuchern von verſchiedener Höhe; ſogar wie hochſtämmige Kronenbäumchen ziehen.

Blüthezeit: Mai bis Julius,

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Ehedem die *Beeren*, *Brombeeren*, *Kratzbeeren*, Baccae Rubi nigri ſ. fruticoſi ſ. Mora Rubi. Jetzt werden ſie ſehr ſelten zum Arzneygebrauche benutzt.

Geruch: Sie ſind geruchlos.

Geſchmack: Sie ſind wohlſchmeckend.

Chemiſche Beſtandth.: Nach *Scheele's* Verſuchen enthält der rothe, angenehm ſüſsſäuerliche, weinhafte Saft derſelben Citronenſäure und Apfelſäure.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind kühlend, verdünnend etc.

Anwendung: Sie dienen blos als diätetiſches Mittel in Fiebern etc. Einige haben ſie gegen die Gicht empfohlen. Sie ſind aber wenig angewendet worden. Ehedem wurde die im März ausgegrabene Wurzel, in Honig gekocht, wider die Waſſerſucht, und die Blätter, mit kochendem Waſſer aufgegoſſen, wider Durchfälle gebraucht. Vielleicht könnte die ſehr zuſammenziehende Rinde ein Surrogat der Chinarinde abgeben?

Die Beeren iſst man roh und bedient ſich auch derſelben zum Kuchenbacken. Durch die Gährung erhält man aus den friſchen, Eſſig, Wein und Branntwein. Wird über unreife, zuvor getrocknete und zu Pulver geſtoſsene, Wein gegoſſen, ſo ſoll ſehr guter Eſſig daraus werden. In Frankreich braucht man den Saft derſelben zur Färbung verſchiedener Weine. Vom übrigen Nutzen ſ. m.; *Mein ſyſt. Verz.* etc. Nr. 478.

Präparate: Ehedem *deſtill. Waſſer*, *Mus*, *Gelee* und *Syrup*, Aqua, Roob, Gelatina et Syrupus Rubi nigri.

Der rothe Saft kann da, wo die ſchwarzen Maulbeeren nicht zu bekommen ſind, zur Bereitung eines Syrups anſtatt des von jenen, gebraucht werden.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 45. *Zorn.* Ic. pl. t. 280. *Weinm.* N. 874. c. *Gärtn.* de ſem. pl. I. p. 350. t. 73. f. 9. *Schkuhr's* bot. Handb. t. 135. Handb. d. pharm. bot. Bl. XLIV. f. 229. *Reitter* und *Abel* Abb. t. 84.

623. Rubus ſaxatilis L.

Die kriechende Brombere, Steinbrombeere, Felſenbrombeere, Felſenhimbeere, kleine Steinbeere, Brunitſchken.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 632. 17.)

Stengel krautartig, aufrecht, ſtumpfeckig, glatt, oben haarig, grün, klein, mit 1 — 3 Fuſs langen, kriechenden, haarigen, etwas ſtacheligen Wurzelſproſſen verſehen; Blätter abwechſelnd, langgeſtielt, dreyzählig; Seitenblättchen ſtiellos, eyförmig, ſchief, auf der einen Seite breiter, bisweilen etwas kurz eingeſchnitten, tief ungleich geſägt, oben glatt, unten bläſſer, ſparſam an den Adern behaart; mittelſte Blättchen eyförmig, langgeſtielt; Afterblätter lanzettförmig; Blüthen klein, weiſs, eine kleine drey- bis ſechsblumige, geſtielte Doldentraube an der Spitze des Stengels bildend; Kelcheinſchnitte lanzettförmig; Blumenblätter linienförmig; Beere roth, aus 3 — 5 deutlich unterſchiedenen kleinen Beerchen zuſammengeſetzt.

Eine Abänderung iſt:

R. ſ. *americanus* (R. *ſaxatilis β. Mich.*) Blättchen faſt randenförmig, ſpitzig, eingeſchnitten geſägt; Blüthen faſt dreyzählig.

Dieſe Art wird beſonders dadurch merkwürdig, daſs die Beerchen nicht im ganzen Haufen, wie bey den obigen, ſondern alle einzeln abfallen.

Wohnort: Dieſes Staudengewächs wächſt faſt durch ganz Deutſchland, ſo wie überhaupt im nördlichen Europa in bergigen, waldigen Gegenden, auf ſteinigen Hügeln etc.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: Julius und Auguſt.

Anwendung: Die Beeren haben einen faden ſäuerlichen Geſchmack und ſind eſsbar, und ſollen gegen den Scharbock dienlich ſeyn. In Schweden werden ſie faſt nur von Kindern gegeſſen. In einigen Gegenden macht man ſie ein und verſpeiſt ſie mit Fleiſch. Nach *Gorters* wird daraus von den Ruſſen nach vorhergegangener Gährung mit Honig ein ſehr guter Branntwein bereitet. Der

ausgepresste Saft, unter gesäuerte Milch gemischt, wie solches ebenfalls in Russland gewöhnlich ist, giebt ihr eine röthliche Farbe und einen angenehmen Geschmack. Uebrigens s. m.: *Mein System. Verz.* etc. Nr. 479.

Abbildungen: *Oeder.* Fl. dan. t. 134.

624. *Rubus arcticus* L.

Die nordische Himbeere oder Ackerbeere, Braunbeere, Ackerbreme.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 632. 18.)

Stengel krautartig, ohne Stacheln, gefurcht, sparsam behaart, einblumig, oder jeder Zweig am Ende, 5—6 Zoll hoch; Blätter gestielt, dreyzählig, abwechselnd, fast vom Ansehen der Erdbeere; Blattstiel tief gefurcht, lang aber sparsam behaart; Blättchen gestielt, eyförmig, stumpf, gross und tief gezahnt, auf beyden Seiten glatt; beyde Seitenblättchen an der äussern Seite breiter; Blüthen schön rosenroth, einzeln oder 2 beysammen an der Spitze des Stengels; Beere dunkelroth.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst in Lappland, Norrland, Finnland, Schweden nur in gewissen Distrikten, aber sehr häufig in Russland, Sibirien und Canada in den Gebirgen und in feuchten moosigen Gegenden.

Bey uns kann sie auch auf Beeten gezogen werden, nur muss man sie gegen den Winter mit Moos bedecken, weil sie in ihrem Vaterlande denselben Schutz hat. Ihre Kultur erfordert aber viele Vorsicht, wenn man sie erhalten oder Früchte bekommen will. Sie verlangt einen lockern aus Gartenerde und Sand gemischten Boden und einen schattigen Standort. Steht sie ganz frey und der Sonne ausgesetzt, so wächst sie nur in nassen Sommern und wenn man sie fleissig begiesst. Im fetten Boden treibt sie zu sehr, setzt niemals Früchte an, und geht leicht aus. Sie wächst am schönsten in Gesellschaft des Polytrichi, in einem sandig kiesigen, feuchten und mit Dammerde bedeckten Boden.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: Bey uns trägt sie selten Früchte.

Offici-

Officinell: Die *Beeren*, *Norrländiſche Beeren*, Baccae Norlandicae, bey uns aber nicht.

Geruch: Dieſer iſt ſehr angenehm.

Geſchmack: Dieſer iſt ſehr angenehm, erquickend und weinhaft.

Arzneyl. Kräfte: Kühlend, erfriſchend, fäulniſswidrig. Getrocknet werden ſie etwas zuſammenziehend.

Anwendung: Eingemacht und als Syrup ſollen ſie im Scharbock, in hitzigen, faulen und bösartigen Fiebern nützlich geweſen ſeyn. Gegen die Ruhr wirken ſie wohl am beſten getrocknet. Die Blätter dienen zum Thee.

Unter allen nordiſchen Beeren ſind ſie die vorzüglichſten und köſtlichſten. Friſch, getrocknet und eingemacht werden ſie auf mancherley Weiſe in der Küche gebraucht. Man iſst ſie in Schweden zum Nachtiſch, macht ſie daſelbſt auf verſchiedene Art ein und verſendet ſie in andere Länder. Sie geben dem Weine einen angenehmen Geſchmack. Nach *Georgi* iſt davon ein ſehr delikater Wein von ſehr aromatiſchem Geſchmack in Irkutzk gebräuchlich. Man löſst 2 Pfund Honig in 4 Pfund Waſſer über Feuer auf, und thut ½ Löffel voll Hefen dazu, da es denn gleich gährt. Dann kocht man 1 Eymer des Saftes dieſer Beeren auf, miſcht, wenn er vom Feuer genommen, den Meth dazu und läſst beydes gähren, worauf der Wein auf Bouteillen gezogen wird, in welchen er ſich über 1 Jahr hält.

Abbildungen: *Lin.* Fl. lapp. 207. t. 5. f. 2. *Oeder.* Fl. dan. t. 488.

625. *Rubus Chamaemorus* L.

Die norwegiſche Brombeere, oder Multbeere, Pautkenbeere, Molterbeere, Maultbeere, Berghimbeere, Thaubeere, Wolkenbeere, Krätzbeere, Schellbeere, Tetinbeere, Maulbeerſtrauch, Multbeerbreme.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 632. 19.)

Stengel krautartig, ganz einfach, ohne Stacheln, mit 2 — 3 Blättern verſehen, einblumig, ſelten über 8 Zoll hoch; Blätter einfach, rundlich, gelappt; Afterblätter

ter eyförmig, stumpf; Blüthen purpurfarbig; Blüthenstiele nackt; Beere erst roth, bey völliger Reife gelb.

Bey dieser Art sind die männlichen und weiblichen Blüthen getrennt, der eine Stengel trägt die erstern und der zweyte die andern, aber beyde sind durch eine Wurzel unter der Erde mit einander verbunden.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst in Westmoreland und einigen andern Gegenden in England, sehr häufig in Norwegen und Schweden in sumpfigen und morastigen Gegenden, aber eben so gut auch auf Boden, der nicht einmal frisches Gras wachsen läſst, und im Sommer völlig trocken ist, aber auf beyden Seiten in ungeheurer Menge; ferner häufig auf Kamtschatka und den dortigen Inseln; überhaupt findet man sie bis zum Eismeer, wo sie ganze Vorgebirge und Inseln mit ihrem Laube bedeckt, und mit ihren Beeren Vögeln eine häufige, und Menschen eine gesunde Nahrung giebt. Sie findet sich auch in den sumpfigen Gegenden von Preuſsen. In Deutschland kommt sie sehr selten vor, z. B. in den höhern Wäldern, von Hessen.

Blüthezeit: Junius.

Officinell: Die *Beeren*, Fructus Chamaemori, sind wie die vorigen, im Gebrauch der nordischen Europäer.

Geruch: Sie sind geruchlos.

Geschmack: Unreif sind sie etwas sauer, nach der Reife wässerig und weniger angenehm.

Arzneyl. Kräfte: Erfrischend etc.

Anwendung: In Norwegen hält man sie für ein gutes antiscorbutisches Mittel, auch empfiehlt man daselbst den Genuſs derselben und die mit Zucker eingemachten gegen Schwindsucht und Blutspeyen.

Sie machen einen Handelszweig der Norweger aus, denn sie sammlen sie im Herbst in gewaltiger Menge und führen sie zum Einmachen mit Essig nach Stockholm, wo sie zum Nachtische gegessen werden. Auch macht man in Norwegen mit Milch Suppen daraus, welche häufig gegessen werden, desgleichen kocht man sie zu einem Brey, und alsdann werden die nicht ganz reifen hinzugethan und in hölzernen Gefäſsen den ganzen Winter hindurch

aufbe-

aufbewahrt. Im Winter geben die auf dieſe Art eingemachten Beeren einen gewöhnlichen Salat. Auch ſind dieſelben eine Lieblingsfrucht der Lappländer, welche ſie, um ſie zu allen Jahreszeiten haben zu können, in den Alpenſchnee vergraben und auf dieſe Weiſe von einem Jahr zu dem andern in vollkommner Güte aufbewahren. Sie eſſen ſie auch mit Rennthiermilch zuſammengerieben. Zu Archangel werden ſie blos mit Waſſer eingemacht und für die Flotte gebraucht.

Abbildungen: *Lin.* Fl. lapp. 208. t. 5. f. 1. *Lightf.* Scot. 1. t. 13. *Oeder.* Fl. dan. t. 1.

CCLXIX. Fragaria. Erdbeere.

Kelch einblättrig, flach ausgebreitet, zehnſpaltig, bleibend; äuſsere Einſchnitte abwechſelnd ſchmäler; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter rundlich, abſtehend, ohne Nägel; 20 Staubfäden, pfriemenförmig, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel mondförmig; Frucktknoten ſehr viele, oben, ſehr klein, in ein Köpfchen vereiniget; Griffel einfach, an den Seiten der Fruchtknoten eingefügt; Narben einfach; Fruchtboden groſs, eyförmig, fleiſchig, beerenartig, am Grunde abgeſtutzt, abfallend, mit ſehr vielen, kleinen, zugeſpitzten, glatten, hornartigen, zerſtreuten Saamen bedeckt.

626. *Fragaria vesca* L.

Die wilde oder gemeine Erdbeere, *Holzerdbeere*, *Walderdbeere*, *Knackerdbeere*, *Knickbeere*, *Rothbeere*, *Haarbeere*, *Laſtbeere*, *Ropperen*, *Wald- oder gemeine Erdbeerpflanze*, *Erdbeerkraut*, *Beſingkraut*, *rothe Beſinge*, *Brösling*, *Bresling*, *Presling*, *Albern*, *Elberken*.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 633. 1.)

Mit kriechenden, langen, wurzelfaſſenden Sproſſen; Stengel aufrecht, rund, haarig, unten nackt, oben getheilt, blättrig, fingerslang und drüber; Blätter dreyzählig, langgeſtielt; Blättchen ſtiellos, eyförmig, ſtumpf, geſägt, die auf der Spitze ſtehende Sägung etwas kleiner als die nebenſtehenden, auf beyden Seiten weichhaarig;

feine Haare an den Blattſtielen ſehr abſtehend, die der Blumenſtiele angedrückt; Blüthen weiſs, geruchlos, an der Spitze; Blumenblätter eyförmig, gekerbt; Kelch der Frucht halbabhangend; Beere roth, ſelten weiſs.

In den Gärten giebt es auch mehrere durch die Kultur entſtandene Abänderungen, die in Hinſicht des Geſchmacks, Geruchs, der Geſtalt, Gröſse und Farbe der Früchte, ferner der Blüthezeit, Gröſse der Blüthen, Blätter etc. verſchieden ſind. Auch findet man weiſse Waldbeeren. Die Farbe der Früchte ändert ſelbſt in den Spielarten den Abänderungen ab; ſie iſt roth oder weiſs, blaſsroth, ſeltener nach der Reife grünlich, die Form iſt rund, eyförmig, länglich etc. Weiſs- oder gelbgeſtreifte Blätter, auch, jedoch ſeltner, gefüllte oder rothe Blumen vermehren die Mannichfaltigkeit für die Gartenliebhaber.

Als eigene Varietäten nimmt *Perſoon* folgende an:

1. *Fr. v. β. monophylla.* (nach *Linné* und einigen andern eine eigene Art. *Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 633. 2.)

Die Blätter ſind einfach, herzförmig, mit breiten Zähnen ſägeartig gezackt. Bisweilen, doch ſelten, zeigen ſich die Blätter dreyzählig. Nach einigen ſind die Früchte ſpitzig-eyförmig, ſehr groſs und gut, nach andern klein und von keinem Nutzen. Sie iſt in allen ihren Theilen ſchwach.

Man hat ſie zuerſt zu Verſailles durch die Kultur erhalten, daher alſo wohl eine bloſse Varietät.

2. *Fr. v. γ. alpina* ſ. *ſemperflorens.* Mit einigen Blüthenſtielen aus der Wurzel. Sie iſt kleiner, und trägt zweymal Früchte in einem Jahre und iſt eine vorzüglich nützliche Sorte.

3. *Fr. v. δ. major.* Mit weiſser Frucht.

4. *Fr. v. muricata.* Eine monſtröſe Varietät.

*. *efflagellis* (*Fr. nuda P.*). Ohne Ranken. Dadurch unterſcheidet ſie ſich von allen übrigen Erdbeeren. Sie wächſt auf Hügeln und in Wäldern.

5. *Fragaria ſterilis* L. *Die uneſsbare oder unfruchtbare Erdbeere.* (*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 633. 3).

Nach einigen ſoll es eine bloſse Var., und nach andern eine eigene Art ſeyn. Nach *Mönch* gehört ſie zu der

der Gatt. Potentilla, und nennt sie *Potentilla prostrata, niedergestrecktes Fingerkraut.*

Die Wurzel ist dick und faserig; der Stengel niederliegend, rauchhaarig; ohne kriechende Sprossen; die Blüthentragenden Zweige sind schlaff und fadenförmig und die Blättchen umgekehrt-eyförmig, gesägt, stumpf, seidenartig und unten weisslich; der mittlere sägeartige Einschnitt kleiner als die an den Seiten; die Haare der Blatt- und Blumenstiele sehr abstehend; Afterblätter lanzettförmig, ganz; die Blumenblätter umgekehrt — herzförmig, so lang als der Kelch, weiss und die Fruchtböden trocken. Sie wächst auf Bergen, unfruchtbaren Weiden und in Wäldern und blüht im März bis Mai. *Fruchtreife*: Jun. und Jul. (*Abbild. Moris.* II. 186. s. 2. t. 19. f. 5.)

Fragaria elatior, *virginiana*, *grandiflora*, *chiloensis* und collina, die in den Gärten gezogen werden, halten jetzt einige für eigene Arten, die man weiter unten beschrieben findet.

Ueber die verschiedenen Abänderungen und die Namen der Erdbeeren s. m.: *Duchesne* histoire naturelle des fraisiers. Paris 1766. 12. ins Deutsche übersetzt. Nürnb. 1775. 4. und *Nemnichs* Polyglottenlexikon S. 1650.

Die Erdbeeren sind überhaupt noch genauer zu bestimmen.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst durch ganz Deutschland, so wie überhaupt durch ganz Europa häufig in Laubwäldern, in trocknem und magerm Boden, auf Wiesen, Weiden, an Hügeln, Hecken und Zäunen etc.

Die Natur scheint die Erdbeere wegen ihrer sehr gesunden Frucht allen Himmelsstrichen mitgetheilt zu haben. Sie wächst in Europa bis an das Nordkap, in Asien bis in Kamtschatka, im nördlichen Amerika und auf Island, in Afrika, nur nicht unter dem Aequator, sonst aber überall. In Lappland sind die Erdbeeren seltner als in Schweden, und noch mehr auf den Alpen. In Jamaika soll man keine finden.

Sie wird auch nebst den Varietäten bey uns häufig in Gärten gezogen, wo sie grössere und angenehmer schmeckende Früchte trägt. Vor 200 Jahren wurde diese

ſe Pflanze nur noch ſelten in den Gärten angebaut, und nur auf den Tafeln der Vornehmen ſah man ihre Früchte. Ob die Alten ſie angepflanzt haben, läſst ſich nicht mit Gewiſsheit beſtimmen.

Fortpflanzung: Durch Zertheilung der Wurzeln laſſen ſich im Herbſt alle Erdbeerſorten äuſserſt leicht und geſchwind vermehren.

Bey der Anpflanzung der Erdbeeren in den Gärten macht man gewöhnlich einen Fehler, indem dazu die vom Hauptſtock entfernten Ausläufer genommen werden; allein dieſe taugen dazu nichts, weil ſie wenige und ſchlechte Früchte geben; am beſten geſchieht die Vermehrung ſo, daſs man die alte Pflanze in 4—5 Theile zerreiſst und davon die holzigen Wurzeln und die Blätter bis auf das Herz wegſchneidet, dabey aber die Faſerwurzeln, welche etwas verkürzt werden, ſorgfältig ſchonet. Vielfältige Erfahrung hat gezeigt, daſs man dadurch an Zeit und Fruchtbarkeit gewinnt.

Blüthezeit: April bis Junius.

Fruchtreife: Junius bis Auguſt.

Officinell: Ehedem *Wurzel* und *Blätter*, Rad. et Herba Fragariae, bisweilen noch die *Beeren*, *Erdbeeren*, Fraga ſ. Baccae Fragorum.

Die Wurzel iſt cylindriſch - ſchuppig und braunroth.

Einſammlung: Die Wurzel ſammlete man ehedem im April und das Kraut im Mai ein.

Geruch: Der Beeren iſt ſehr angenehm.

Geſchmack: Der Beeren iſt lieblich und ſüſsſäuerlich und des Krauts und der Wurzel zuſammenziehend und etwas herbe.

Arzneyl. Kräfte: Der Früchte ſind kühlend, erfriſchend, gelinde auflöſend, urintreibend, fäulniſswidrig etc. Sie löſen den Weinſtein der Zähne auf. Kraut und Wurzel beſitzen ſtärkende und zuſammenziehende Eigenſchaften.

Die Wurzel färbt das damit gekochte Waſſer und den Stuhlgang roth.

Anwen-

Anwendung: In ältern Zeiten hat man die Beeren als ein Mittel gegen die Gicht und Podagra, Blaſenſtein, Melancholie, Manie, Schwindſucht, faule und hitzige Fieber etc. empfohlen. Sie ſind blos als ein diätetiſches Mittel zu betrachten. Sie wirken gelinde auf den Abgang des Urins, verderben aber den Magen, wenn ſie in Menge ohne Wein und Gewürze genoſſen werden. Sie ſollen auch ein bewährtes Vorbeugungsmittel wider die Froſtbeulen an Händen und Füſsen ſeyn, wenn man ſie zerdrückt, ſich den Sommer hindurch einigemal damit wäſcht und es trocknen läſst. In Frankreich iſt dieſes unſchädliche Hausmittel ſehr gewöhnlich. In China tröpfelt man den Saft der Beeren mit Honig in die Augen um das Geſicht zu ſchärfen. Das Waſſer derſelben dient vorzüglich als Vehikel ſtärkender Arzneyen, zum Gurgeln und bey Halsentzündungen. Das Kraut hielt man ehedem bey Entzündungen der Eingeweide, Blutflüſſen, Gelbſucht, weiſsem Fluſs, Geſchwüren etc. für ſehr wirkſam. Die Wurzel, wie die Blätter können beym gefallenen Zapfen gebraucht werden. Erſterer bedienen ſich noch die franzöſiſchen Aerzte.

Die ganz jungen im Frühjahr hervortreibenden und im Schatten getrockneten Blätter, geben einen guten, geſunden und wohlſchmeckenden Thee, der dem grünen chineſiſchen ſehr wenig nachgiebt. Noch beſſer iſt es, ſie im Backofen zu trocknen, wenn man das Brod herausgenommen hat. Die Blätter werden auf reinen, verzinnten Blechplatten oder thönernen Schüſſeln eingeſetzt und fleiſsig umgerührt, damit ſie ſchnell trocknen und ja nicht braun werden. Dieſer Thee wird, wie jeder andere, am beſten in bleyernen Kiſtchen oder gläſernen wohlverſchloſſenen Flaſchen aufbewahrt. Soll er nach Art des chineſiſchen einen Wohlgeruch bekommen, ſo darf man nur einige Tropfen Bergamotöl auf ein Stückchen Löſchpapier gieſsen und dieſes in die Büchſe legen.

Die angenehm ſchmeckenden Früchte werden häufig friſch genoſſen und allenthalben zum Nachtiſche geſpeiſet, entweder ohne alle Zuthat, oder ſie werden mit Zucker beſtreut, oder man iſst ſie mit Milch oder Wein, oder wie in Island mit ſaurer Milch. Den Botanikern ſind ſie eine Erquickung, wenn ſie bey ihren Exkurſionen in den Wäldern dieſelben finden, daher findet man

dieſe

diese Früchte *Solatium botanicorum* genannt. Sie liefern, wenn man sie zerquetscht und gähren läfst, einen starken, angenehmen Branntwein; auch geben sie Wein, Essig, Geleen und einen guten Saft. Vom übrigen Nutzen s. m.: *Mein system Verz.* etc. Nr. 498.

Präparate: Sonst *destill. Wasser*, *Syrup*, *Spiritus*, *Tinctur* und *Essig*, Aqua, Syrupus, Spiritus, Tinctura et Acetum Fragorum.

Das Wasser hat einen sehr angenehmen Geruch und säuerlichen Geschmack; ersterer verliert sich aber sehr bald. Es ist aber ganz zu entbehren.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 77. *Dill.* elth. 145. t. 120. f. 146. *Zorn* Ic. pl. t. 77. *Gaertn.* de sem. pl. I. p. 350. t. 73. f. 8. *Weinm.* N. 514. c. *Schkuhrs* botan. Handb. t. 135. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLIV. f. 230.

627. *Fragaria elatior.* (*Fr. pratensis* L. *Fr. magna Thuill.*)

Die gemeine Gartenerdbeere.

Blättchen zu beyden Seiten weichhaarig; oberste Sägung derselben etwas länger als bey den vorigen; Haare der Blatt- und Blumenstiele sehr flach ausgebreitet; Kelch der Frucht zurückgeschlagen; Frucht meistens auf einer Seite grünlich. auf der andern dunkelroth.

Wohnort: Sie wächst in Amerika.

Sie wird in unsern Gärten gezogen.

628. *Fragaria virginiana.* (*Fr. vesca δ. virginiana Ait.*)

Die virginische Erdbeere oder Scharlacherdbeere.

Blättchen oben beynahe glatt; Sägungen langzugespitzt, die an der Spitze befindliche fast mit den übrigen gleich lang; Haare der Blattstiele aufrecht, der Blumenstiele angedrückt; Kelch der Frucht ausgebreitet; Frucht eyförmig, zugespitzt, hellroth, weinsäuerlich schmekkend.

Wohn-

Wohnort: Sie wächſt in Nordamerika, in Virginien und Carolina.

Sie wird bey uns in Gärten gezogen und reift ſehr frühe.

Abbildungen: *Duham.* arb. 1. p. 181. t. 5.

629. *Fragaria grandiflora.* (*Fr. vesca β. ananas Ait.*)

Die Ananaserdbeere.

Blättchen lederartig, oben faſt glatt, ſtumpf, ſägeartig gezahnt; Sägungen eyförmig, die an der Spitze etwas gröſser als die übrigen; Haare der Blatt- und Blumenſtiele aufrecht; Kelch der Frucht aufrecht; Frucht groſs, weiſsgrünlich, auf der Sommerſeite röthlich, von überaus kräftigem Geruch und Geſchmack, wie bey der Ananas.

Wohnort: Sie ſtammt aus Surinam.

Sie wird bey uns in Gärten gezogen.

Abbildungen: *Hall.* helv. t. 6. f. 2. *Vaill.* pariſ. t. 10. f. 1. *Duham.* arb. 1. p. 183. t. 6.

630. *Fragaria chiloenſis.*

Die Rieſenerdbeere.

Blättchen gekerbt-ſägezahnig, auf beyden Seiten weichhaarig; Breite der Sägezähne ihre Länge übertreffend; weiche Haare der Blatt- und Blumenſtiele ſehr abſtehend; Kelch der Frucht aufrecht; Frucht unter allen die gröſste, von der Gröſse eines kleinen Apfels. von feſtem Fleiſch und blaſsroth.

Wohnort: Sie ſoll aus Chili abſtammen.

Sie wird in unſern Gärten gezogen.

631. *Fragaria collina Ehrh.* (*Fr. hispida Duchesne.*)

Die harte, oder ſtetsblühende, oder Monatserdbeere.

Blättchen auf beyden Seiten feinbehaart, ſcharf geſägt; Sägungen lanzettförmig, äuſserſte kürzer als die nach-

nachſtehenden; weiche Haare der Blumenſtiele aufrecht, der Blattſtiele ſehr ausgebreitet; Kelche der Frucht aufrecht; Frucht mäſsig groſs, pyramidenförmig. ſcharlachroth.

Wohnort: Sie wächſt in hügligen Waldungen und auf trocknen Hügeln in Deutſchland und der Schweiz.

Sie wird bey uns auch in Gärten gezogen.

Blüthezeit: Vom Mai bis in den ſpäten Herbſt.

Fruchtreiſe: Vom Junius bis in den November.

Die Frucht iſt hart, nicht ſo ſchön wie von der erſten Art und wird gewöhnlich *Knüppel-Erdbeere*, auch *Knüppel-Beſinge* genannt.

Eine Varietät ſoll *Fr. coll. β. pratenſis*, *die Wieſenerdbeere*, ſeyn, nach *Linné* aber iſt es eine von *Fragaria vesca*, *β. pratenſis*, *Breſslinge.*

Stengel etwas zuſammengedrückt; Blätter im Winter abfallend; Frucht rund, ſehr am Kelche hängend.

Sie wächſt in Schweden in trocknen Wäldern, die Frucht hat einen vorzüglich ſüſsen Geſchmack.

CCLXX. Potentilla. Fingerkraut.

Kelch einblättrig, zehnſpaltig, ziemlich flach ausgebreitet, bleibend; Kelcheinſchnitte abwechſelnd zurückgeſchlagen und kleiner; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter rundlich, ausgebreitet; Staubfäden 20—25, pfriemenförmig, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel länglich-mondförmig; Fruchtknoten oben, ſehr viele, ſehr klein, ein Köpfchen bildend; Griffel fadenförmig, ſo lang als Staubfäden, dem Fruchtknoten zur Seite eingefügt; Narben ſtumpf; Fruchtboden rundlich, trocken, ſehr klein, bleibend, viele Saamen enthaltend; Saame rund, runzlich, im Kelch eingeſchloſſen.

632. *Potentilla anſerina* L.

Fragaria anſerina Cranz.

Das Gänſerich-Fingerkraut. Gänſekraut, Gänſerich, Gänſefutter, Gänſegarbe, Silberkraut, Silberblatt, wilder Rheinfarrn, Grünſing, Gänſing, Grenſing, Grieskraut, Sauringel.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 634. 2.)

Stengel mehrere aus einer Wurzel kommend, kriechend, rund, feinhaarig, bis 1 Fuſs und drüber lang; Blätter unterbrochen gefiedert; Wurzelblätter in einem Kreiſe ſtehend; Stengelblätter abwechſelnd; Blättchen ſcharf geſägt, ſtumpf, unten weiſsglänzend, ſeidenartig behaart; untere rundlich, obere gröſser, eyförmig-lanzettförmig; Afterblätter häutig; Blüthenſtiele abwechſelnd, lang, nackt, zottig, einblüthig; Blüthen gelb; Kelch filzig.

Auf thonigem Boden ſind die Blätter unten ſilberfarbig und auf ſandigem grün. (*Pot. anſ. β. virescens.*)

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt ſehr häufig durch ganz Deutſchland, ſo wie überhaupt in ganz Europa auf Triften, an Wegen, im thonigen Boden, auf feuchten Wieſen und andern Plätzen, an Gräben etc.

Dieſe und die folgende Art dürfen in Gärten nicht in ein Grabeland gepflanzt werden, weil ſie ſich durch die wurzeltreibenden Stengel und Zweige zu weit umher ausbreiten und bald zu einem läſtigen Unkraut werden würden, das ſchwer wieder auszurotten iſt.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife. Julius bis September.

Officinell: Ehedem *Wurzel* und *Kraut*, Rad. et Herba Anſerinae ſ. Argentinae.

Die Wurzel iſt zaſerig und ſchwärzlich.

Einſammlung: Das Kraut wird im Junius eingeſammlet.

Geruch: Des Krautes iſt nicht merklich.

Geſchmack: Der Wurzel iſt ſüſslich und der Blätter herbe und gelind zuſammenziehend.

Arzney-

Arzneyl. Kräfte: Die ganze Pflanze iſt friſch und getrocknet ſtärkend, und gelinde zuſammenziehend, ſo wie alle Arten dieſer Gattung, hat aber auſserdem keine beſonderen Wirkungen.

Anwendung: Das Kraut wurde ſonſt gegen Blut- und Bauchflüſſe, Ruhr, vereiterte Lungen, Brüche, Waſſerſucht, Stein, Fieber etc. gebraucht. Blätter und Wurzeln hat man, in Eyerkuchen gebacken, gegen die Ruhr genoſſen. Die friſchen Blätter werden, äuſserlich aufgelegt, bey roſenartigen Entzündungen als ein gutes Mittel empfohlen. Das deſtillirte Waſſer ſoll die Sommerſproſſen und die von der Sonne verurſachte Bräune der Haut vertreiben.

Nach *Sloane* werden die ſüſslichen Wurzeln an einigen Orten in Schottland und Nordirrland in theuern Zeiten gegeſſen. Die Einwohner daſelbſt kochen oder braten ſie im Winter und genieſsen ſie wie Paſtinakwurzeln. Auf den Inſeln bey Schottland Tir-ey und Col leben die Einwohner oft Monate lang davon. Sie pflügen die Wurzeln auf, und da ſolche gewöhnlich in ſchlechtem Boden und zu ſchlechten Jahreszeiten am häufigſten wachſen, ſo haben ſie ſelten Mangel daran. Die Einwohner von Söndmör und die Jakuten genieſsen ebenfalls im Frühjahre die Wurzeln. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſt. Verzeichn.* Nr. 489.

Präparate: Ehedem *deſtill. Waſſer*, Aqua Anſerinae.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 6. *Oeder* Fl. dan. t. 544. *Kern.* ökon. Pfl. II. S. 95. t. 157. *Zorn.* Ic. pl. t. 15. *Weinm.* N. 142. b.

633. *Potentilla reptans* L.

Fragaria Pentaphyllum Cranz.

Das gemeine Fingerkraut*, *Fünffingerkraut*, *kriechende, oder gemeine*, *oder groſse Fünffingerkraut*, *Fünfblatt*, *Handblatt*, *Hausblatt*, *Fünffingerpotentille.

(*Lin.* Syſt. veg ed. XIV. 634. 26.)

Wurzel kriechend; Stengel kriechend, fadenförmig, gegliedert, feinhaarig, äſtig, 1 Fuſs lang und drüber; Blätter abwechſelnd, geſtielt, fünfzählig; Blättchen verkehrt

kehrt-lanzettförmig, ſtumpf, geſägt, runzlich, feinhaarig, auf beyden Seiten hellgrün; mittelſte am gröſsten; Afterblätter eyförmig, etwas ſpitzig, ganz ungetheilt; Blüthenſtiele einblumig, einzeln, aufrecht, in den Blattwinkeln, länger als Blattſtiele; Blüthen gelb, wohlriechend, gewöhnlich gröſser als die der vorhergehenden Art.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt häufig durch ganz Deutſchland, und in den andern Ländern von Europa, auf thonigem Boden, an Straſsen, Wegen, Dämmen, Zäunen, Waſſergräben, auf Aekkern etc.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Ehedem die *Wurzel* und das *Kraut*, Rad. et Herba Potentillae ſ. Pentaphylli ſ. Quinquefolii majoris.

Die Wurzel iſt cylindriſch, braunſchwarz und inwendig weiſslich.

Einſammlung: Das Kraut wurde im Junius eingeſammlet.

Geſchmack: Der Wurzel iſt ſchwach zuſammenziehend und des Krauts bitterlich, zuſammenziehend.

Arzneyl. Kräfte: Der Wurzel und des Krauts ſind zuſammenziehend, ſtärkend, harn- und ſchweiſstreibend etc.

Anwendung: Beyde wurden innerlich gegen Wechſelfieber, Durchfälle, Bluthärnen, Gelbſucht etc. gebraucht; äuſserlich bediente man ſich des Krauts gegen Blutung des Zahnfleiſches und Schlaffheit der Wunden etc. und der Wurzel vorzüglich zu Gurgelwaſſern bey Erſchlaffung des Gaumens. Das Kraut wirkt ſchwächer als die Wurzel.

Bey Pferdekrankheiten wird die Wurzel, durch die Haut oder Ohren geſtochen, um Feuchtigkeiten abzuleiten. Vom übrigen Nutzen dieſer Pflanze ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz.* Nr. 493.

Präparate: Wurzel und Kraut nahm man ehedem zu verſchiedenen arzneylichen Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 454. *Oeder.* Fl. dan. t. 1164. *Zorn.* Ic. pl. t. 302. *Kerner* ökon. Pfl. II. t. 162. *Schkuhr's* bot. Handb. t. 136. Handb. der pharm. Bot. Bl. XLIV. f. 231.

CCLXXI. Tormentilla. Tormentille.

Kelch einblättrig, achtſpaltig, flach ausgebreitet, bleibend; Einſchnitte abwechſelnd kleiner und ſpitziger; Blumenkrone vierblättrig; Blätter umgekehrt — herzförmig, flach ausgebreitet; 16 Staubfäden, pfriemenförmig, halb ſo lang als Blumenkrone; Staubbeutel einfach; 5 — 10 Fruchtknoten, oben, klein, in ein Köpfchen vereiniget; Griffel fadenförmig, ſo lang als Staubfäden, an den Seiten der Fruchtknoten eingefügt; Narben ſtumpf; die runden glatten Saamen auf dem ſehr kleinen trocknen, im Kelch eingeſchloſſenen, Fruchtboden liegend.

634. *Tormentilla erecta* L.
Potentilla Tormentilla Scop.
Fragaria Tormentilla Crantz.
Tormentilla Silveſtris Neck.

Die gemeine oder aufrechte Tormentille, Tormentillwurz, Ruhrwurz, rothe Heilwurz, Rothwurz, Hühnerwurz, Birkwurz, Nabelwurz, Rohrwurz, Blutkraut, Ruhrkraut, Feigwarzenkraut, Siebenfingerkraut, rother Günzel, Heidecker.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 635. 1.)

Viele Stengel aus einer Wurzel kommend, faſt aufrecht, öfters am Grunde niederliegend, ſchwach, äſtig, feinhaarig, höchſtens 1 Fuſs hoch; Wurzelblätter geſtielt; Stengelblätter ſitzend, abwechſelnd, gewöhnlich fünf-, bisweilen ſiebenzählig; Blättchen eyförmig-lanzettförmig, geſägt oder tief eingeſchnitten, unten feinhaarig; 3 mittlere gröſser, etwas geſtielt; Blumenſtiele

lang,

lang, fadenförmig, einblüthig, in den Blattwinkeln; Blüthen gelb.

Die alte Wurzel leuchtet frisch im Dunkeln, wie faules Holz, wenn sie zerschnitten ist.

Eine Var. ist: *β. alpina.*

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst durch ganz Deutschland, überhaupt im ganzen nördlichen Europa auf trocknen Triften und Wiesen, an waldigen, trocknen Orten etc.

Fortpflanzung: Man muss die Wurzeln vor oder gleich nach der Blüthezeit an dem Orte, wo sie wild wächst, ausgraben, und in einem Garten in einem Wäldchen auf einen freyen Platz pflanzen.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Fruchtreife: August und September.

Officinell: Die *Wurzel*, *Ruhr - oder Blutwurz*, *Tormentillwurz*, und ehedem auch das *Kraut*, Rad. et Herba Tormentillae.

Die Wurzel ist knollig, knotig, gebogen, fingersdick, mit sehr vielen, langen, steifen Fasern versehen, auswendig rothbraun, oben schuppig, inwendig blassroth, oder gelbroth bräunlich, bisweilen gefleckt. Sie enthält einen rothen Saft.

Einsammlung: Diese geschieht im April und Mai.

Mit dieser Pflanze verwechselt man auch oft *Comarum palustre* L., *Siebenfingerkraut*, s. weiter unten.

Geruch: Sie ist geruchlos.

Geschmack: Dieser ist äusserst zusammenziehend.

Chemische Bestandth.: Der Hauptbestandtheil ist der adstringirende Stoff, welcher mit harzig-gummigen Theilen verbunden ist, und sich durch Wasser und Wein vorzüglich gut ausziehen lässt. Nach *Juch* liefert die Wurzel $\frac{3}{8}$ geistiges und $\frac{1}{3}\frac{1}{2}$ wässeriges Extrakt. Sie enthält überhaupt über die Hälfte auszugsartige und keine flüchtige Theile. Der wässerige Auszug hat eine rothbraune trübe, der geistige hingegen eine helle und rothbraunschwarze Farbe, und ist noch stärker als der erstere zusammenziehend.

Faſt keine Pflanze beſitzt ſo viel adſtringirenden Stoff als dieſe.

Arzneyl. Kräfte: Sehr ſtark zuſammenziehend, ſtärkend etc. Die Wirkſamkeit hängt vorzüglich von dem reichlich darin vorhandenen adſtringirenden Stoffe ab.

Anwendung: Der Wurzel bedient man ſich vorzüglich bey Erſchlaffung und Schwäche innerlich und äuſserlich. Ehedem wurde ſie ganz empyriſch bey allen Blutungen angewendet. Gegen ſchlaffes. ſchwammiges Zahnfleiſch, auf alte matt ausſehende Geſchwüre geſtreut, ſoll ſie ſehr gute Dienſte leiſten. Ferner brauchte man ſie in langwierigen Durchfällen und Ruhren, wo ſie aber häufig gemiſsbraucht wurde, desgleichen in Wechſelfiebern, anſtatt der Chinarinde, man hat aber die Bemerkung gemacht, daſs ſie mehr Verſtopfungen als letztere verurſacht. Innerlich giebt man ſie theils in Subſtanz als Pulver zu 5 — 10 Gran täglich einigemale, theils im Aufguſs mit Waſſer oder Wein, oder im Abſud täglich ½ — 2 Quentch., ferner in Klyſtiren zu ½ — 1½ Quentch. im Abſud. Das deſtillirte Waſſer wurde äuſserlich bey wakkelnden Zähnen, Schwäche des Mundes und Gaumens und innerlich bey Durchfällen, Bauchflüſsen und andern Zufällen gebraucht, wo ſtark zuſammenziehende Mittel erfordert wurden.

In Holland heilen durch die Wurzel die Bauern das Blutharnen des Rindviehs. Man kocht 6 Loth derſelben mit 4 Loth Ringelblumen, ½ Loth Alaun und 1 Maas Bier zuſammen, wovon täglich zweymal ¼ Maas gegeben wird.

Die Buräten, Tomskiſchen Tartaren und andere ſibiriſche Nationen trinken den Aufguſs derſelben ſtatt des Thees, der ſehr zuſammenziehend iſt, oder kochen vielmehr vermittelſt des Zuſatzes von Mehl, Butter und Salz eine Suppe daraus. Die Wurzel wird auch zum Färben des Branntweins gebraucht. Vom übrigen Nutzen ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz.* etc. Nr. 480.

Präparate: Auſser dem *Pulver* der Wurzel hat man *Waſſer*, *Eſſenz* und *Extract*, Pulvis, Aqua, Eſſentia, Extractum Tormentillae. Ehedem kam ſie zu mehreren arzneylichen Zuſammenſetzungen.

Das

Das Waſſer beſitzt einen ſchwachen roſenartigen Geruch, und der mit Weingeiſt daraus bereitete Extract iſt ſo gut wie Drachenblut und hat auch die nämlichen Kräfte.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 445. *Oeder.* Fl. dan. t. 598. *Zorn.* Ic. pl. t. 358. *Weinm.* N. 977. c. *Lamark* ill. t. 444. *Schkuhr's* bot. Handb. t. 136. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLIV. f. 232.

CCLXXII. Geum. Geum.

Kelch einblättrig, zehnſpaltig, etwas aufrecht, bleibend; Kelcheinſchnitte abwechſelnd, ſehr klein und ſpitzig; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter rundlich, mit ſchmalen Nägeln, ſo lang als Kelch; Staubfäden ſehr viele, pfriemenförmig, ſo lang als Kelch; Staubbeutel kurz, etwas breit, ſtumpf; ſehr viele Fruchtknoten, oben, in ein Köpfchen vereiniget; Griffel haarig, lang, an den Seiten der Fruchtknoten eingefügt, bleibend; Narben einfach; Fruchtboden ſäulenförmig, rauh, in dem zurückgeſchlagenen Kelch die Saamen enthaltend; Saamen ſehr viele, länglich, zuſammengedrückt, rauh, mit einer gegliederten Granne.

630. *Geum urbanum* L.

Geum caryophyllatum R.

Caryophyllata urbana Scop.

Das gemeine Geum, *Benediktenkraut*, *Igelkraut*, *Saramundenkraut*, *Benediktenwurz*, *Nelkenwurz*, *Nägleinwurz*, *Garaffelwurz*, *Märzwurz*, *Nardenwurz*, *Weinwurz*, *Benediktennägleinwurz*, *Meerwurz*, *Haſenauge*, *Nelkenwurzgaraffel*, *Garoffel*, *Garaffel*, *Benedix*, *Heil aller Welt*, *Cariofillat*.

(*Lin.* Syſt. veget. ed. XIV. 636. 2.)

Stengel aufrecht, eckig, zottig, etwas rauh, oben äſtig, am Grunde braunroth, 1 — 2 Fuſs und drüber hoch. Wurzelblätter geſtielt, gefiedert; untere Blättchenpaare kleiner, 3 an der Spitze gröſser, alle eyförmig, etwas zugeſpitzt, eingeſchnitten — gezahnt, runzlich, faſt rauch;

rauch; Stengelblätter abwechſelnd, dreyzählig, oder tief dreytheilig; ganz oberſte meiſtens einfach, lanzettförmig; Afterblätter groſs, eyförmig-rundlich, umfaſſend, tief eingeſchnitten — gezahnt, ſtiellos; Blumenſtiele an der Spitze, lang, einblüthig, rund, zottig; Blüthen klein, aufrecht, gelb; Fruchtkelch mit zurückgebogenen Lappen; Saame eyförmig, weichhaarig, mit einer langen, nackten, hakenförmigen Granne verſehen; Fruchtboden eyförmig, faſt ſitzend.

Es giebt folgende Varietät.: *G. urb. β. intermedium.* Blätter unterbrochen gefiedert; Blüthen gröſser, etwas hangend; Kelche abſtehend. *Pet.* H. Brit. t. 40. f. 2.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt durch ganz Europa in ſchattigen Wäldern, Gebüſchen, an Hecken, Zäunen, Mauern und auf ungebauten Orten.

Will man ſie in einem Garten ziehen, ſo muſs ſie an der Fronte eines Wäldchens hin und wieder zwiſchen die Sträucher gepflanzt werden.

Fortpflanzung: Durch den ausfallenden Saamen und Wurzelſproſſen vermehrt ſie ſich ungemein.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: Julius bis September.

Officinell: Die *Wurzel*, ſehr ſelten das *Kraut*, Rad. et Herba Caryophyllatae ſ. Gei urbani, *Nelkenwurz*, *Benediktenwurz*, *Märzwurz*, *Garaffelwurz.*

Die Hauptwurzel iſt von der Dicke einer Federſpule bis eines kleinen Fingers, ſehr faſerig, äuſserlich dunkel bräunlichroth, inwendig röthlich gelbweiſs und gewöhnlich mit einem rothen Kerne verſehen.

Einſammlung: Auf die Zeit, wenn die Wurzel eingeſammlet, und auf die Art, wie ſie getrocknet werden muſs, kommt ſehr viel an. Man muſs ſie, wenn ihre Blätter eben hervorkommen, nemlich im März, April oder Mai ausgraben und von der Erde reinigen, weil ihr Geruch zu dieſer Zeit am ſtärkſten, zur Blüthezeit aber ſehr gering iſt. Sie muſs im Schatten an einem luftigen Orte vorſichtig, nicht aber bey ſtarker Hitze getrocknet werden, weil letztere die riechenden Theile verflüchtiget und ſie unkräftiger macht. Man hat ſie wirkſamer gefunden,

funden, wenn ſie in Gärten abſichtlich gezogen wurde, wovon andere Arzneypflanzen gerade das Gegentheil zeigen, und ſo hat man auch von der Hauptwurzel mehr Wirkſamkeit, als von den Faſern wahrgenommen. Sie verliert beym Aufbewahren ſehr bald ihre Kräfte.

Sollte die Nelkenwurz mit der vom Geum rivale L. verwechſelt werden, ſo läſst ſich dieſs ſogleich an der völligen Geruchloſigkeit der letztern erkennen.

Geruch: Der Wurzel iſt im Frühjahre, beſonders im friſchen Zuſtande gewürznelkenartig, jedoch weit ſchwächer.

Geſchmack: Dieſer iſt ſehr aromatiſch und herbbitterlich.

Chemiſche Beſtandth.: Die Wurzel enthält ein ätheriſches Weſen, bittern, gummi-harzigen und adſtringirenden Stoff. 1 Loth enthält 30 Gran harziges und 20 Gran gummiges Extract. Jenes beſitzt den Geruch der Wurzel; dieſes iſt geruchlos und ſchmeckt blos zuſammenziehend. Sie giebt mit Waſſer, Wein und Weingeiſt bitterlich-adſtringirende, rothbräunliche, mit ſchwefelſauerm Eiſen ſich ſchwärzende Auszüge. Durch das Kochen entweichen zwar die flüchtigen Theile, aber dadurch werden die fixen deſto vollkommner ausgezogen. Das davon deſtillirte Waſſer riecht angenehm und führt ein wenig dickliches ätheriſches Oel mit über.

Arzneyliche Kräfte: Dieſe ſind anhaltend reizend, magen- und nervenſtärkend, auflöſend, ſchweiſstreibend, fäulniſswidrig etc. Die Wurzel iſt überhaupt eins der kräftigſten Arzneymittel unter unſern einheimiſchen Gewächſen und wird von einigen der Chinarinde gleichgeſchätzt.

Anwendung: Seit den älteſten Zeiten brauchte man die Wurzel als ein ſtärkendes, zuſammenziehendes, auch ſchweiſstreibendes Mittel. In neuern Zeiten iſt ſie wieder durch *Buchhave* und einigen andern der Vergeſſenheit entriſſen worden, vorzüglich empfahl er ſie im Wechſelfieber ſtatt der Chinarinde. Andere aber wollen ſie hierinne nicht wirkſam gefunden haben; dieſs ſcheint vom Standort, der Sammlung, dem Gebrauch etc. herzurühren. In Dänemark und Hollſtein wirkte ſie vortrefflich,

in Schweden hingegen war ſie unkräftig. Ferner findet man ſie in ſehr hartnäckigen Faul- und Nervenfiebern in einem Aufguſſe mit Wein äuſserſt wirkſam. Auch gichtiſche und rheumatiſche Beſchwerden ſuchte man durch ſie zu heben. Lungenſuchten, Blutſpeyen und andere Krankheiten, wenn Schwäche zum Grunde lag, wurden mit Glück damit behandelt. Desgleichen bediente man ſich ihrer, wie die China, in Bauchflüſſen von Erſchlaffung, im weiſsen Fluſs, im Mangel des Monatlichen von Schwäche und in Geſchwüren, Fiſteln, und um das Zahnfleiſch und die Zähne zu befeſtigen. Sie kann überhaupt in allen aſtheniſchen Krankheiten mit groſsem Nutzen gebraucht werden, und verdient gewiſs eine allgemeine Anwendung, da ſie ein kräftiges anhaltend reizendes Mittel iſt. Nach Hrn. Hofr. *Sukow* giebt man ſie 1. innerlich in Subſtanz als Pulver oder Latwerge, täglich zu 2 Quentch. bis 1 Unze in getheilten Gaben von 1 Scrupel bis 1 Quentch.; ferner im kalten oder warmen Aufguſs mit Waſſer oder Wein, täglich ½ bis 1½ Unze Wurzel, auf jede Unze derſelben 10 — 12 Unzen Flüſſigkeit. Eben ſo in der Ebullition; desgleichen im Abſud, in gleicher Gabe als im Aufguſs. Will man einen vollſtändigen Auszug haben, ſo muſs auf 1 Unze Wurzel 16 Unzen Waſſer genommen werden, das man bis auf die Hälfte einkochen läſst. 2. In Klyſtiren, 2 Quentch. bis 1 Unze im Aufguſs oder Abſud. M. ſ. darüber folgende Schriften: *Buchhave* obſ. circa rad. Gei urbani vires. Hafniae, 1787. *Anjou* de rad. caryophyll. Gött. 1783. *Weber* de nonnullorum febrifugorum virtute et ſpeciatim Gei urbani. Kil. 1784. *Baldingers* neues Magaz. f. Aerzte, IV. Bd. 5. St.

Nach *Matuſchka* werden die jungen Blätter in Schleſien, ſo wie auch an einigen andern Orten, als Salat geſpeiſet; ſie haben aber einen bittern Geſchmack. Die gepülverte Wurzel dem Biere beygemiſcht, giebt demſelben einen Nelkengeruch und bewahrt es auch vor dem Sauerwerden. In Schweden würzt man auch damit die Weine. Vom übrigen Nutzen dieſer Pflanze ſ. m. *Mein ſyſt. Verz.* etc. Nr. 496.

Präparate: *Pulver*, *Eſſenz* und *Extract*, Pulv. Rad., Eſſentia et Extractum Caryophyllatae.

Sonſt

Sonſt nahm man die Wurzel noch zu verſchiedenen arzneylichen Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Blackw*. Herb. t. 253. *Oeder*. Fl. dan. t. 672. *Zorn*. Ic. pl. t. 221. *Buchhave* Act. med. havn. I. 119. *Gärtn*. de ſem. pl. I. p. 351. t. 74. f. 1. *Weinm*. N. 523. b. *Schkuhr's* bot. Handb. t. 137. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLIV. f. 233.

635. *Geum rivale* L.
Geum nutans Crantz.
Caryophyllata rivalis Scop.

Die Waſſerbenediktwurz, Waſſerwurz, Sumpfmärzwurz, Waſſermärzwurz, Waldbenediktwurz, Bergbenediktwurz, Garaffelwurz, Wieſengaraffel, Raffel, Nelkenkraut, Märzkraut.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 636. 5.)

Stengel einfach, rund, etwas haarig, 1 — 1½ Fuſs hoch; Wurzelblätter gefiedert; gröſsere Fiederblättchen mit kleinern untermiſcht; Endblättchen dreylappig; Afterblätter ey-lanzettförmig, gezahnt, viel kleiner; Blüthen noch einmal ſo groſs, als bey der vorhergehenden Art, überhangend; Kelch braunroth, gröſser; Fruchtkelch mit nicht zurückgebogenen Lappen; Blumenblätter röthlich, mit purpurrothen Streifen verſehen; Saame länglich, eine gedrehte und an der Spitze federige Granne habend; Fruchtboden länglich und geſtielt.

Geum hybridum ſ. *Anemone dodecaphilla Krock.*, iſt bloſs eine Monſtroſität dieſer Art. Der Kelch iſt blättrig, die Blüthe überhangend und gefüllt, *Jacqu.* Ic. rar. I. t. 94. *Krock.* Siles. 2. t. 20.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland und in andern Ländern von Europa auf feuchten Wieſen, ſumpfigen, waldigen Orten, an den Ufern der Bäche etc.

In Gärten kann ſie nur in einen Sumpfgraben gepflanzt werden.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Saamen und Zertheilung der Wurzeln.

Blüthe-

Blüthezeit: Mai bis Julius,

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: An einigen Orten die *Wurzel*, ſehr ſelten das *Kraut*, Rad. et Herba Gei rivalis ſ. paluſtris ſ. Caryophyllatae aquaticae ſ. Benedictae ſylveſtris.

Die Wurzel iſt von der Dicke eines Federkiels, oberwärts zuweilen äſtig, unten in viele fadenförmige Zaſern ausgehend, ſpannenlang, braun oder braunroth.

Einſammlung: Sie wird vor der Blüthezeit im April eingeſammlet.

Geruch: Sie iſt geruchlos.

Geſchmack: Dieſer iſt zuſammenziehend, etwas bitterlich.

Chemiſche Beſtandth.: Harzige und gummige.

Arzneyl. Kräfte: Zuſammenziehend, ſtärkend etc.

Bergius will ſie ſowohl im Pulver, als in einem wäſſerigen und geiſtigen Aufguſs der vorhergehenden an Kräften und Wirkung ziemlich ähnlich gefunden haben.

Anwendung: Man hat ſie in Bauch- und Blutflüſſen verordnet. In Nordamerika iſt ſie gegen Wechſelfieber berühmt, beſonders bey den Einwohnern am Mohaksſtrome in Neuyork, ſowohl bey Wilden, als Europäern; ſie wird zu Pulver geſtoſsen und man macht davon einen Aufguſs oder Abſud; auch mit Branntwein wird es eingenommen. Des Pulvers bedienen ſich auch die Nordamerikaner zur Beſtreuung veneriſcher Geſchwüre, um ſie auszutrocknen. — Das Pulver giebt man zu 2 Scrupeln und verſetzt es mit Rhabarber, Hollundermus, oder Mittelſalzen.

Die jungen Blätter können wie Salat geſpeiſet werden. Vom übrigen Nutzen dieſer Pflanze ſ. m.: *Mein ſyſt. Verz.* etc. Nr. 497.

Präparate: Blos das *Pulver* der Wurzel, Pulvis rad. caryophyllatae aquaticae.

Abbildungen: *Oeder*. Fl. dan. t. 722. Engl. Bot. t. 106. *Zorn*. Icon. pl. t. 175. *Weinm*. N. 322. a.

CCLXXIII. *Comarum. Fünfblatt. Comarum.*

Kelch einblättrig, sehr groſs, zehnspaltig, abstehend, gefärbt, bleibend; Einschnitte abwechselnd kleiner und niedriger; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter länglich, zugespitzt, kleiner als Kelch; 20 Staubfäden, pfriemenförmig, so lang als Blumenkrone, bleibend; Staubbeutel mondförmig, abfallend; sehr viele obere Fruchtknoten, rundlich, sehr klein, in ein Köpfchen vereinigt; Griffel einfach, kurz, aus den Seiten der Fruchtknoten kommend; Narben einfach; Fruchtboden sehr groſs, eyförmig, schwammig; Saame zugespitzt.

636. *Comarum palustre* L.
Fragaria palustris Crantz.
Potentilla palustris Scop.

Das Sumpf-Comarum, purpurrothe Fünffingerkraut, Siebenfingerkraut, Wasser- oder Sumpffünffingerkraut, Sumpfgänsekraut, Fünfblatt, rothe Wasserbeere, Blutauge.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 638. 1.

Wurzel lang, kriechend, rund, mit feinen Fasern besetzt; Stengel am Grunde kriechend, wurzelnd, dann aufrecht, rund, öfters purpurröthlich, oben feinhaarig, ästig, 1 bis 1½ Fuſs hoch; unterste Blätter gefiedert, gestielt, aus 5 und 7 Blättchen bestehend; Blättchen elliptisch-lanzettförmig, scharf gesägt, mit netzförmigen Adern, unten grau, feinhaarig, oben glatt; Blätter an den Blüthen dreyzählig oder auch einfach; untere Afterblätter lanzettförmig; obere eyförmig-rundlich; Blumenstiele am Ende feinhaarig, lang, einblüthig; Blüthen groſs, purpurfarbig, aufrecht; Kelch purpurfarbig; Blumenblätter meistentheils 5; bisweilen 6, 7; Staubfäden schwarz.

Eine Varietät ist: *β. villosum.* Blätter dick und zottig. Sie ist selten. *Pluck.* phyt. t. 212. f. 2.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst durch ganz Deutschland, in mehrern Ländern von Europa und in Asien in Morästen, Sümpfen und auf sumpfigen Wiesen.

Sie

Sie verdient in Gärten als Zierpflanze gezogen zu werden, wo ſie ſowohl in einem trocknen, als feuchten Boden fortkommt.

Blüthezeit: Mai bis Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Comari paluſtris ſ. Pentaphylli aquatici.

Einſammlung: Sonſt im Mai.

Geſchmack: Iſt zuſammenziehend.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe Pflanze iſt wie das Fingerkraut zuſammenziehend.

Anwendung: Die Wurzel wird in einigen Ländern als ein Decoct wider die Gelbſucht gebraucht. Vom übrigen Nutzen ſ. m.: *Mein ſyſt. Verz.* etc. Nr. 488.

Abbildungen: *Oeder.* Fl. dan. t. 636. *Weinm.* t. 847. d. *Lamark.* ill. t. 444. *Krocker.* Sileſ. t. 14. Engl. Bot. t. 172.

CCLXXIV. Calycanthus. Gewürzſtrauch. Kelchblume.

Kelch einblättrig, becherförmig, vieltheilig, ſparrig; Einſchnitte lanzettförmig, gefärbt, die obern nach und nach gröſser werdend, den Blumenblättern ähnlich; Blumenkrone fehlt; ſehr viele Staubfäden, pfriemenförmig; Staubbeutel länglich, gefurcht; ſehr viele obere Fruchtknoten und Griffel; letztere pfriemenförmig, zuſammengedrückt, ſo lang als Staubfäden; Narben drüſig; ſehr viele geſchwänzte Saamen im Grunde des ſaftigen Kelchs.

637. *Calycanthus floridus* L.

α. oblongatus.

β. ovatus.

Die caroliniſche Kelchblume, der Specereyſtrauch, Gewürzſtrauch, Spezereypfeffer.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 639. 1.)

Stengel ſtrauchartig, gewöhnlich 3 — 4, zuweilen auch 6 — 8 Fuſs hoch; Rinde der jungen Zweige glatt, braun;

Blätter gegenüberſtehend, kurzgeſtielt, oval, zugeſpitzt, ganz randig, oben rauch, unten mit einer feinen Wolle bekleidet. Blüthen braunroth, wohlriechend, groſs, an den Spitzen der gröſsern und kleinen Zweige einzeln ſtehend; innere Einſchnitte des Kelchs lanzettförmig.

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt in mehrern Gegenden der gemäſsigten Länder des nördlichen Amerika, beſonders in Carolina.

Er wird bey uns hie und da in Gärten gezogen, iſt aber für unſere Gegend etwas zärtlich und erfriert leicht.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Ableger, Stecklinge und nordamerikaniſchen Saamen.

Blüthezeit: Mai bis Auguſt.

Fruchtreife: Die Saamen werden bey uns nicht reif.

Anwendung: Die Rinde, ſo wie alle Theile haben einen ſehr ſtarken gewürzhaften zimmtartigen Geruch und Geſchmack und man könnte ſie gebrauchen.

Abbildungen: *Duham.* arb. ed. nov. p. 214. t. 47.

XIII.

XIII. Klaſſe.

Mit vielen Staubfäden im Blumenboden ſtehend. Polyandria.

Dieſe Klaſſe unterſcheidet ſich von der vorhergehenden vorzüglich dadurch, daſs die Blumenblätter und Staubfäden nicht auf dem Rande des Kelchs, ſondern auf dem Blumenboden ſelbſt ſtehen, ſo iſt auch der Kelch häufig vierblättrig und oft fehlt er. Die Zahl der Staubfäden iſt nicht beſtimmt, doch bey den meiſten Gattungen ſehr groſs.

1. *Ordnung.*

Mit 1 Staubwege. Monogynia.

Von den vielen Gattungen dieſer Ordnung kommen nur wenige bey uns vor. Der Kelch iſt bey vielen einblättrig, und verſchieden getheilt, oder häufig vier- und fünfblättrig, bey einigen 2, 3 und ſechsblättrig; die Blumenkrone am meiſten vier- und fünfblättrig, bey einigen 5, 6, 8, 9, 10 und vielblättrig, ſeltner einblättrig und bey einigen fehlend; die Frucht bey den meiſten eine Beere oder Kapſel, bey einigen eine Schote oder Steinfrucht, ſehr ſelten eine Kernfrucht oder Nuſs. Sie gehö-

ren

ren zu mehreren Familien, wovon wir hier nur folgende betrachten.

1. Die Fam. der *Kapperpflanzen*, *Capparideae Batſch* und *Juſſ.*

Die Saamen dieſer Gewächſe haben kein Eyweiſs, und das Schnäbelchen des Keims iſt umgebogen; die mehrſaamige Frucht iſt meiſt ſchotenartig, jedoch ohne eine aus dem Blumenboden gebildete Scheidewand, und theils trocken, theils ſaftig. Der Griffel iſt mehrentheils kurz, oder gar nicht vorhanden und die Narbe einfach. Die Blätter ſtehen abwechſelnd, ſind einfach oder gefingert, und haben, obgleich nicht immer, am Grunde 2 Afterblätter, oder an ihrer Stelle eben ſo viel Dornen, oder Drüſen. Die Zahl der Staubfäden iſt verſchieden, 4, 6, 8, 10, 24 und weiter hinaus, in unbeſtimmter Menge. Nur der gemeine Kapperſtrauch iſt im ſüdlichen Europa zu finden, alle übrigen Gewächſe dieſer Fam. ſind indianiſch. Von den 4 Gattungen dieſer Fam. betrachten wir nur die einzige Capparis.

2. Die Famil. der *vielſchotigen Gewächſe* oder *Ranunkeln*, *Multiſiliquoſae Batſch*, *Ranunculaceae Juſſ.*

In den Blumen befinden ſich eine groſse Anzahl Staubfäden, die bey den meiſten unbeſtimmt ſind und im Blumenboden ſtehen; dieſe ſind (einige ſporntragende Blumen ausgenommen) gegen das Oberende merklich verdickt, ſelten pfriemenförmig, und zur Seite an den Fruchtknoten angewachſen. Sehr viele Früchte (ſehr ſelten nur eine einzige in einer Blume) die von einander abgeſondert ſind, ſelten etwas verwachſen. Die Griffel ſind nach auſsen gekrümmt und die Fruchtbälge bey den meiſten ſaamenförmig und einſaamig, oder mehrſaamig und aufſpringend, ſelten Beeren- oder Kapſelartig. Der Kelch iſt meiſt fünfblättrig oder er fehlt, und die Blumenkrone öfter fünf- auch mehrblättrig. Um die Blüthen ſtehen bisweilen eigene Hüllen. Die Blätter ſind meiſt vielfach zuſammengeſetzt und zertheilt, und öfters mit einem Reife überzogen. Die Afterblätter fehlen. Dieſe Gewächſe, die Kräuter und Sträucher ſind, blühen im Frühjahr, auch verſchiedene im Sommer und Herbſt. Sie ſtehen faſt alle in dieſer Klaſſe und in der letzten Ordnung, nur ſehr wenige in der 5, 7 und 10. Sie befinden

den ſich eigentlich in den gemäſsigten und kältern Gegenden der nördlichen Halbkugel, wo es ſehr viele Arten giebt, ſelbſt auf den Alpen kommen ſie öfters vor; aber um ſo ſeltner ſind ſie in den warmen Ländern.

Bey den Gewächſen dieſer Fam. befindet ſich eine brennende, oft giftige Schärfe der Säfte am allgemeinſten, die an ſich keinen Geruch hat, aber flüchtig iſt. Sie dient bey einigen Arten zum Blaſenziehen, bey andern mit groſser Vorſicht als ein äuſserliches und innerliches Mittel, von ſehr ſtarker, beſonders auflöſender Wirkung, auch als ein ähnliches mehr ausleerendes und in den Saamen ſelbſt als Gewürz (Nigella ſativa). Auſser jener Schärfe kommen narkotiſche Theile, oder betäubende, für ſich, und mit der Schärfe verbunden, auch herbe (Anemone Hepatica), oder bittere, vor. Bey einigen Arten findet man gelbfärbende, rhabarberartige, ſelbſt arzneyiſch gebrauchte Wurzeln (Thalictrum flavum und minus), und ſchwarzfärbende Beeren (Actaea ſpicata). In einem Kraute liegen äuſserſt ſtinkende Säfte, wodurch man die Wanzen vertrieb (Cimicifuga foetida). Zur Speiſe dienen nur wenige Kräuter und Blumen (Caltha paluſtris). Nur wenige ſind Futterkräuter, und die meiſten bleiben wegen Schärfe verdächtig. Viele ſind vortrefflich blühende Gartenzierden, zu Ende des Winters, im Frühling und Sommer. Bey den meiſten werden die Blumen durch die Kultur gefüllt. Die Blumen mit Honiggefäſsen dienen zur Bienenzucht.

Von den 23 Gatt. dieſer Fam. bemerken wir hier folgende: Actaea, Podophyllum (1 Ordn.), Paeonia (2 Ordn.), Delphinium, Aconitum (3 Ordn.), Cimicifuga (4 Ordn.), Aquilegia, Nigella (5 Ordn.), Anemone, Clematis, Thalictrum, Adonis, Ranunculus, Trollius, Helleborus, Caltha (letzte Ordn.).

3. Die Fam. der *Mohnarten*, *Rhoeadeae Batſch*, *Papaveraceae Juſſ.*

Meiſtentheils kommen viele Staubfäden vor, bisweilen 6 oder 8 in 2 Theile verwachſen. Die Fäden ſind haarförmig, oder oben keulenförmig, und ſtehen im Blumenboden. Der Kelch iſt meiſt zweyblättrig und hinfällig und die Blumenkrone meiſt vierblättrig. Die Saamen ſind nicht ſelten nierenförmig und netzartig verziert.

Die

Die geaderten Blätter ſtehen abwechſelnd. Die meiſten Mohnarten wachſen in wärmern und trocknen Gegenden und ſind Kräuter.

Verſchiedene werden bey uns als Ziergewächſe in Gärten gezogen.

Ihre Säfte ſind verſchieden; bittere werden angetroffen in Blättern (Argemone), in Wurzeln (Fumaria bulboſa), herbe in Blättern, ferner angreifende milchartige, theils von einer eignen Art, das mohnartige Weſen (Papaver), ausleerende in den Saamen (Argemone). Berühmt iſt eine Art wegen bitterlich ſcharfer arzneylicher Theile, die in einer Wurzel ungemein, ſelbſt gegen den Biſs der Klapperſchlange, wirkſam gefunden wurde (Polygala Senega); in einer andern, deren Kraut purgirt, von einer ähnlichen Kraft, beſonders wie jene, bey Bruſtzufällen (Polygala amara). Eſsbar ſind Saamen, woraus man auch ein fettes Oel erhält (Mohn). Als Futterkräuter taugen ſie nicht.

Von den 9 Gatt. dieſer Fam. gehören nur folgende hieher: Chelidonium, Papaver (1 Ordn.), Fumaria (XVII. Kl. 2 Ordn.), Polygala (3 Ordn.)

4. Die Fam. der *Waſſerblumen*, *Hydrocharides Batſch.* Einige Gattungen ſtehen beym *Juſſ.* in andern Fam. Der Fruchtknoten iſt einfach, ob er gleich aus mehrern Bälgen beſteht, ſo ſind ſie doch verwachſen; er iſt einfächerig, an den Wänden Saamentragend, oder ſechs- und mehrfächerig, oben oder unten. Die Griffel ſind getrennt oder auch verwachſen. Der Saamenbau iſt derſelbe wie bey den Sumpfblumen. Staubfäden ſind 2, 9 oder in groſser unbeſtimmter Menge vorhanden und die Fäden pfriemenförmig oder breit. Die Gewächſe ſind ſchwimmende oder untergetauchte Waſſerkräuter, mit einzelnen, zwiſchen den Blattwinkeln, ſtehenden Blüthen. Die Zahl der Blumenblätter iſt bisweilen beträchtlich vervielfältiget und die Geſchlechter ſind bey andern Arten getrennt. Die Blätter ſind einfach und herzförmig, oder an den Rändern gezackt, gerippt, meiſtentheils aber ganz ungetheilt. Ihr Wohnort iſt wie bey den Sumpfgewächſen (Potamea).

Eſsbar ſind Saamen, Blätter und Wurzeln, (bey einigen Arten von Nymphaea). Verſchiedene zeigen ſich

durch ihren ſonderbaren Bau der Blätter aus, weswegen einige hier angeführt werden ſollen. Einige geben in Gewäſſern ſehr ſchöne Zierpflanzen ab. Wir wollen von den 7 Gatt. dieſer Fam. hier nur folgende 4 anführen: Sarracenia, Nymphaea (1 Ordn.), Nelumbium (ſ. XIII. Kl. 6 Ordn.), Nepenthes (ſ. XXII. Kl. 13 Ordn.

5. Die Fam. der *Guttäbäume*, *Guttaeferae Batſch* und *Juſſ.*

Die Saamen ſind mit Eyweiſs verſehen und der Embryo mit dem Eyweiſs, in dem er eingeſenkt liegt, verwachſen. Die Blätter, die meiſtentheils einander gegenüber ſtehen, ſind lederartig, auf jeder Hälfte parallel in die Queere gerippt, und ganz randig, oder völlig aderlos. Die Afterblätter fehlen. Die Staubfäden ſind meiſt in groſser Menge vorhanden, auch wohl in eine Röhre, oder mehrere Bündel, verwachſen. Der Griffel iſt nicht bey allen gegenwärtig. Die mehrentheils einfächerige Frucht iſt in der Anzahl der Saamen, und in der kapſel- beeren- und ſteinfruchtartigen Maſſe verſchieden, ſo wie in der Anfügung der Saamen in der Mitte oder an der Wand. Die ganze Fam. lebt bloſs zwiſchen den Wendekreiſen.

Die baum- oder ſtrauchartigen Gewächſe führen oft einen gummiharzigen Milchſaft. Der bekannteſte iſt das auch bey uns käufliche Gummiguttae, eine gelbe giftige Farbe, die auch arzneyiſch angewendet wird.

Dieſe Fam. enthält 14 Gattungen, wovon wir hier nur folgende durchgehen: Cambogia, Grias, Calophyllum, Mammea.

6. Die Fam. der *Ciſtroſen*, *Ciſtinae Batſch* und *Ciſtoideae Juſſ.*

Die Staubfäden ſind frey, ſehr viele und ſtehen im Blumenboden. Der Griffel iſt einfach und die Frucht einfächerig, zwey- bis dreyklappig, ſelten vielfächerig, und der Saame an den Wänden befeſtiget. Die Blätter ſind einfach, abwechſelnd oder gegenüberſtehend, mit Afterblättern verſehen oder fehlend. Die Gewächſe ſind kraut- ſtrauch- und baumartig und wohnen zum Theil in Indien.

Einige

Einige dienen als Gartenzierden in Töpfen (Cistus) und ein herbes Wesen liegt in dem gelb färbenden Theile einer Frucht (Bixa orellana). Von den 7 Gatt. dieser Fam. gehören nur folgende 2 hieher: Bixa und Cistus.

7. Die Fam. der *Terpentingewächse*, *Terebinthinaceae Batsch* und *Juss.*

Diese Fam. findet man beschrieben im II. Th. V. Kl. 3 Ordn. S. 1. Hier kommt nur die einzige Gatt. Ochna vor.

8. Die Fam. der *Linden*, *Tiliaceae Batsch* und *Juss.*

Die Staubfäden sind frey, und der Griffel ist einfach, oder, wenn er fehlt, giebt es mehrere Narben. Die Frucht ist vielfächerig, kapselartig, selten beerenförmig; Die Saamen sind in der Mitte der Frucht befestiget und die Gewächse baum- strauch- oder krautartig. Alle, die Linde ausgenommen, wohnen ausser Europa, die meisten in beyden Indien.

Diese Fam. enthält 13 Gatt., wovon nur die einzige, Tilia, in medic. Hinsicht zu bemerken ist.

9. Die Fam. der *Myrtengewächse*, *Myrtoideae Batsch* und *Juss.*

Eine ausführliche Beschreibung dieser Fam. findet man bey der XII. Kl. 1 Ordn. Nur die einzige Gattung derselben, Lecythis, ist hier zu bemerken.

10. Die Fam. der *Orangeriegewächse*, *Hesperideae Batsch.*

Diese Fam. findet man ebenfalls schon beschrieben im II. Th. X. Kl. 1 Ordn. S. 271. Hier kommt nur die einzige Gattung Thea vor.

CCLXXV. Capparis. Kapper.

Kelch vierblättrig, lederartig; Blätter eyförmig, vertieft, höckerig; Blumenkrone vierblättrig; Blätter stumpf, abstehend, sehr grofs, abfallend; Staubfäden fadenförmig, abstehend, lang; Staubbeutel länglich, ein-

 wärts

wärts geneigt, beweglich; Fruchtknoten oben, gestielt; Griffel fehlend; Narbe stumpf, aufsitzend; Beere hartschaalig, einfächerig, gestielt, vielsaamig; Saame nierenförmig.

Die Gestalt der Frucht ist bey den Arten sehr verschieden.

638. *Capparis spinosa* L.

Die gemeine Kapper, der gemeine oder stachlige Kapperstrauch.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 643. 1.)

Stengel strauchartig, niedrig; Zweige dünne; Blätter gestielt, abwechselnd, rund, stumpf, glatt, jährlich abfallend; Afterblätter dornig; Blumenstiele einzeln, einblumig; Blüthen röthlich weiss; Frucht oval.

Eine Var. ist β. inermis. Diese wird angebaut.

Wohnort: Dieser Strauch wächst in Spanien, Italien, der Provence, im nördlichen Afrika und Orient in den Ritzen der alten Mauern und in Felsenritzen.

Er wird auch mit Fleiss angebaut und bey uns in Glashäusern gezogen.

Blüthezeit: Mai bis August.

Officinell: Ehedem die *Rinde der Wurzel*, *Kapperrinde* oder *Kapperwurzel*, Cort. s. Rad. Capparidis.

Die Stücke derselben erhalten wir zusammengerollt von verschiedener Dicke und Länge. Sie ist zähe, runzlig und von einer weissgrauen Farbe.

In den Apotheken kommen die in Essig und mit Salz eingemachten Blumenknospen unter dem Namen *Kappern*, Flores conditi s. Gemmae conditae Capparidis, vor. Sie haben die Gestalt erbsengrosser Früchte und eine hellgrüne Farbe.

Sie werden getrocknet, hierauf zu wiederholtenmalen mit Essig übergossen, und jedesmal ausgedrückt und dann zum Küchengebrauche verkauft. Man treibt einen beträchtlichen Handel damit. Die kleinsten Knospen sind am meisten fest und zugleich die besten und theuersten Kappern. Man sondert die kleinen von den

grössern

grösern mittelst verschiedener Siebe ab, und giebt ihnen nach ihrer Gröſse und Güte verschiedene Namen. Sollen sich die Kappern gut halten und zum Versenden tauglich seyn, so muſs man sie in dem stärksten Essig einmachen und in dichte Fässer einlegen.

Die Versender sollen bisweilen, um den Kappern ihre grüne Farbe zu erhöhen, einige Stückchen Kupfer in die Tonnen werfen, wodurch sie aber schädlich und gefährlich werden.

Geruch: Die Rinde ist geruchlos.

Geschmack: Derselben ist etwas bitter, scharf und zusammenziehend.

Arzneyl. Kräfte: Die Kappern sind magenstärkend, die Verdauung, und nach einigen auch den Geschlechtstrieb befördernd. Die Rinde hielt man für auflösend.

Anwendung: Mehrere Aerzte haben die Rinde bey Schwäche und der daher rührenden Verstopfung der Eingeweide, bey unterdrückter Monatszeit, Hüftweh und Kröpfen, auch zum Reinigen der Geschwüre, verordnet. Die Kappern sind als diätetisches Mittel zu gebrauchen.

Die Kappern werden in der Küche zu mancherley Speisen benutzt; sie sollen Appetit machen. Man macht auch die jungen Früchte ein und nutzt sie wie Oliven.

Präparate: Von der Rinde gab es sonst *Extract* und *Oel*, Extractum et Oleum Capparidis.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 417. *Smith.* Sicil. t. 20. *Lamarck.* ill. t. 446. *Zorn* Ic. pl. t. 348. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLV. f. 234.

Die Blumenknospen von Tropaeolum majus, Zygophyllum Fabago und Caltha palustris L. nutzt man ebenfalls wie Kappern. M. s. nach bey diesen Pflanzen.

CCLXXVI. Actaea, Christophskraut.

Kelch vierblättrig; Blätter rundlich, stumpf, vertieft, hinfällig; Blumenkrone vierblättrig; Blätter an beyden Enden zugespitzt, gröser als Kelch, hinfällig; meistens

meiftens 30 Staubfäden, haarförmig, oben breiter; Staubbeutel rundlich, zweyknöpfig, aufrecht; obere Fruchtknoten ftiellos, eyförmig; Griffel fehlend; Narbe dicklich, ftumpf, fchief niedergedrückt; Beere eyförmig-kugelig, glatt, einfurchig, einfächerig, fleifchig, vielfaamig; Saame halbkreisförmig, in doppelter Reihe auf einander liegend.

639. *Actaea fpicata* L.

Actaea nigra Gaertn.

Das gemeine, oder ährentragende, oder fchwarze Chriftophskraut, oder Schwarzkraut, die ährenförmige Schwarzwurz, Chriftophwurz, fchwarze Nieswurz, beerentragende Wolfswurz, Schwarzreinswurz, Heydnifchwundkraut.

(*Lin.* Syft. veg. ed. XIV. 641. 1.)

Stengel aufrecht, rund, glatt, äftig, 2—3 Fufs hoch; Blätter abwechfelnd, grofs, fehr vielfach zufammengefetzt (drey- oder vierfach gefiedert); Blättchen eyförmig-herzförmig, eingefchnitten-gefägt, glatt, glänzend; äufserfte Blättchen dreylappig; Traube eyförmig, am Ende des Stengels ftehend; Blüthenftielchen einblüthig; Deckblättchen eyförmig-langzugefpitzt, glatt; Blumenkrone nebft Kelch weifs, abftehend; Früchte beerenartig, erbfenähnlich, glänzend fchwarz, glatt, faftig.

Es giebt davon folgende Varietäten:

* *β. alba.* Wurzel knollig; Blättchen fchmäler; Früchte fchneeweifs. *γ. rubra.* Früchte roth. Diefe wächft in Amerika.

Wohnort: Diefe ausdauernde Pflanze wächft faft durch ganz Deutfchland und in andern Ländern von Europa in fchattigen, bergigen Wäldern und Gebüfchen.

Bey uns zieht man fie auch in Gärten, wegen ihres fchönen Anftandes fowohl, als ihrer weifsen Blumentrauben, als Zierpflanze.

Fortpflanzung: Diefe kann durch die Zertheilung der Wurzeln gefchehen.

Blüthezeit: Mai bis Auguft.

Frucht-

Fruchtreife: Auguſt bis October.

Officinell: Ehedem die *Wurzel*, Rad. Actaeae ſpicatae ſ. Chriſtophorianae ſ. Aconiti racemoſi.

Sie iſt ſpindelförmig, zertheilt ſich nach unten in viele holzige Faſern, hat äuſserlich eine ſchwärzliche und innerhalb eine weiſse Farbe.

Sie iſt öfters, betrügeriſcher Weiſe, ſtatt der *ſchwarzen Nieswurz*, Helleborus niger L., eingeſammlet und verkauft worden.

Geruch: Der Wurzel iſt unangenehm, der ſich aber während des Trocknens faſt gänzlich verliert.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe Pflanze zählen die meiſten unter die ſcharfen und betäubenden Giftpflanzen. Kraut und Wurzel ziehen Blaſen auf der Haut, und innerlich verurſacht letztere heftiges Brechen und Purgiren; ihr Extract aber iſt milder und hat blos eine laxirende Kraft. Nach *Willdenow* machen die Beeren Raſerey und bringen den Tod zuwege. Eine Beere ſoll eine Henne tödten. *Gmelin*, von *Haller* und *Spielmann* halten dieſe Pflanze für unſchädlich.

Anwendung: Sie ſollte zur Zertheilung der Kröpfe dienen. In Frankreich ſoll man ſie anſtatt der ächten Nieswurz häufig brauchen. Das Kraut iſt als blaſenziehendes Mittel empfohlen worden. Die Wurzel kann ſtatt eines Haarſeils beym Vieh dienen; auch wird ſie zur Pferdearzney benutzt, und ſoll in gewiſſen Krankheiten des Rindviehes heilſam ſeyn. Das Uebrige ſ. m. in: *Mein Syſtem. Verz.* etc. Nr. 505.

Abbildungen: *Oeder.* Fl. dan. t. 498. *Blackwell* Herb. t. 565. *Hayne* t. 14. *Weinm.* N. 380. b. Var. β. *Corn.* canad. 76. t. 77.

640. *Actaea racemoſa* L.

***Die traubenförmige Schwarzwurz*, *traubentragendes Schwarzkraut*, *amerikaniſche Schlangenwurzel*.**

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 644. 2.)

Stengel 7—8 Fuſs hoch; Blätter doppelt gefiedert; Blättchen länglich, eingeſchnitten-geſägt, ſpitzig; Trauben

ben ſehr lang; Blüthen weiſs, übelriechend; Früchte eyförmig, trocken.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Florida, Virginien, Canada und Neuyork.

Bey uns wird ſie in Gärten im Freyen gezogen.

Blüthezeit: Julius und Auguſt.

Officinell: Ehedem die *Wurzel*, Rad. Actaeae ſ. Chriſtophorianae americae.

Sie iſt ziemlich dick und äſtig, mit einigen erhabenen Ringen beſetzt, äuſserlich braun-roſtfarbig, innerlich weiſs und markig.

Geruch und *Geſchmack*: Iſt ſtark und widrig.

Anwendung: Sie ſoll in Umſchlägen verhärtete Drüſen auflöſen. Nach *Colden* iſt dieſe Pflanze, durch die bemerkte Wirkung der Tinctur, eben ſo verdächtig als die vorhergehende.

Abbildungen: *Dill.* elth. 79. t. 67. f. 78. *Zorn* Ic. pl. t. 35.

CCLXXVII. Podophyllum. Entenfuſs. Maiapfelbaum.

Kelch dreyblättrig, groſs, gefärbt; Blätter eyförmig, vertieft, abfallend; Blumenkrone neunblättrig; Blumenblätter kreisrund, vertieft, am Rande gefaltet; ſehr viele Staubfäden, ſehr kurz; Staubbeutel länglich, groſs, aufrecht; obere Fruchtknoten rundlich; Griffel fehlend; Narbe ſtumpf, gefaltet; Beere eyförmig, mit Narbe gekrönt, einfächerig, vielſaamig; Saame rundlich.

641. *Podophyllum peltatum* L.

Der Canadiſche Maiapfelbaum, der ſchildförmige Entenfuſs, Fuſsblatt.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 646. 1.)

Blätter ſchildförmig, gelappt; Lappen an der Spitze gezahnt, zugeſpitzt; Blüthen geſtielt, einzeln, in den Blattwinkeln, weiſs; Frucht von der Geſtalt und Gröſse einer Hahnbutte, gelb.

Wohn-

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Nordamerika.

Sie wird in Deutſchland auch in botaniſchen Gärten, z. B. in Dresden, Halle etc., gezogen.

Anwendung: Die Frucht iſt im Mai am wohlſchmekkendſten und wird von den Nordamerikanern, beſonders von den Kindern, ſehr geliebt. Die Wurzel iſt ein ſtarkes Brechmittel.

Abbildungen: *Trew.* ehret. t. 29. *Catesb.* car. 1. p. 24. t. 24. *Ment.* pugill, pl. rar. t. 11.

CCLXXVIII. Chelidonium. Schöllkraut.

Kelch zweyblättrig, hinfällig, nur an den ungeöffneten Blumen vorhanden; Blätter rundlich oder etwas eyförmig, vertieft, ſtumpf; Blumenkrone vierblättrig, groſs; Blätter rundlich, oder eyförmig, flach, ausgebreitet, am Grunde ſchmäler, abfallend; ſehr viele (30) Staubfäden, flach, oben breiter, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel länglich, zuſammengedrückt, ſtumpf, aufrecht, zweyknöpfig; obere Fruchtknoten walzenförmig; ſo lang als Staubfäden; Griffel fehlend; Narbe kopfförmig, zweyſpaltig; Schote walzenförmig oder gleichbreit, einfächerig, zwey- bis dreyklappig, vielſaamig; Saame klein, eyförmig, glänzend.

642. *Chelidonium majus* L.

Das gemeine oder groſse Schöllkraut, Schellkraut, Schielkraut, Schinnkraut, Schwalbenkraut, Gilbkraut, Blutkraut, Maikraut, Schwulſtkraut, Schwalbenwurz, Goldwurz, Lichtwurz, Schwindwurz, Herrgottsblatt, Gottesgabe.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV 647. 1.)

Stengel aufrecht, rund, haarig, zweytheilig, 1—2 Fuſs hoch; Blätter abwechſelnd, halbgefiedert, oben hellgrün, glatt, unten weichhaarig, weiſsgrün und ſtark geadert; Lappen ſtumpf, ineinander flieſsend; äuſserſte Lappen dreylappig, gröſser; Rippe und Blattſtiel dreyeckig, haarig; Dolden geſtielt, an der Spitze; Blüthen gelb; Blumenblätter eyförmig, glattrandig, ſtumpf;

Scho-

Schoten aufrecht, gleichbreit, glatt; Saame glänzend-ſchwarz.

Es giebt davon folgende Var.: β. laciniatum. Die Lappen ſind tiefer und zarter eingeſchnitten. *Oeder.* Fl. dan. t. 676.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt ſehr häufig durch ganz Deutſchland, ſo wie überhaupt in ganz Europa, als ein gewöhnliches Unkraut an alten Mauern, Zäunen, auf Schutthaufen, um die Dörfer etc.

Will man ſie in einen Garten pflanzen, ſo muſs es an eine Mauer geſchehen. Sie vermehrt ſich ſehr ſtark durch den ausfallenden Saamen, wodurch ſie öfters eins der erſten Unkräuter wird. In Gärten kommt ſie auch mit gefüllter Blüthe vor.

Blüthezeit: April bis Junius.

Fruchtreiſe: Julius bis September.

Officinell: *Wurzel, groſse Schöllkrautwurzel, Kraut* und ehedem auch die *Blüthen*, Rad., Herba et Flores Chelidonii majoris.

Die Wurzel iſt fingers- bis daumensdick, langzaſerig, friſch braunröthlich, inwendig weiſs, einen ſcharfen, gelben Saft von ſich gebend, getrocknet faſt ſchwarz.

Einſammlung: Die Wurzel wird im April und das Kraut im Mai eingeſammlet.

Geruch: Der ganzen Pflanze iſt unangenehm.

Geſchmack: Der Wurzel iſt brennend und ſcharf bitter. Beyde gehen aber meiſtens durch das Trocknen verloren.

Chemiſche Beſtandth.: Der Hauptbeſtandtheil der Wurzel iſt ein ſcharfer Stoff, welcher auch in dem Kraute ſich findet, und der beym Trocknen zwar nicht ganz, aber doch zum Theil entweicht. Sie iſt durch Waſſer, Wein und Weingeiſt ausziehbar. Der Saft ſoll auch ſalzigſaure Schwererde enthalten.

Ueberhaupt enthalten alle Theile der friſchen Pflanze, beſonders die Wurzel, einen ſafrangelben, ätzenden, etwas bittern Saft, der bey der geringſten Verletzung und

dem

dem Abbrechen der Blätter und Aeſte in Menge hervorquillt,

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind auflöſend, zertheilend, urin- und ſchweiſstreibend etc. Die Wurzel iſt wirkſamer als das Kraut. Der Saft iſt äuſserſt ätzend, wenn er auf empfindliche Theile des Körpers gebracht wird. Den Alchemiſten war dieſer Saft ſehr auffallend, denn ſie glaubten alle 4 Elemente darinne gefunden zu haben und alſo in ihm den Stein der Weiſen zu finden. Das Kraut, beſonders friſch, vom Viehe genoſſen, ſchadet der Geſundheit, oder doch der Milch und Butter.

Anwendung: Die Alten brauchten dieſe Pflanze in der Gelbſucht, Cachexie, Waſſerſucht, Podagra und Stein, Wechſelfiebern und Verſtopfungen der Eingeweide. Innerlich giebt man den ausgepreſsten Saft des friſchen Krauts, anfangs zu ½ Scrupel, und nach und nach bis zu 1 Quentch., täglich ein oder etlichemale, und der brennenden Schärfe wegen, immer mit einem ſchleimigen Vehikel. Sonſt wurde auch der weinige Extract zu 1 — 2 Scrupel, in Waſſer aufgelöſst, und das Pulver der Wurzel zu ½ Drachme gegeben. Der friſche Saft iſt wegen der auſserordentlichen Schärfe anfangs immer vorſichtig anzuwenden, weil er innerlich ſtarke Ausleerungen und Entzündungen verurſachen kann und überhaupt zu ungewiſs wirkt. — Aeuſserlich benutzt man ebenfalls den ausgepreſsten Saft, und zwar zur Vertreibung der Warzen, bey alten unreinen, übelheilenden Geſchwüren, Krebsſchäden, Flechten, Hautausſchlägen, ſchwarzen Staar und Flecken der Hornhaut. Im letzten Fall muſs der Saft, mit Waſſer verdünnt, aufgepinſelt und die Stelle bald nacher mit Milch abgewaſchen werden. Zu Ende des 17. Jahrhunderts, brachte ein italieniſcher Arzt, *Borri*, das deſtill. Waſſer in groſsen Ruf, als ein Univerſalmittel gegen alle Zufälle der Augen; daher gab man der Pflanze in Deutſchland die Namen *Augenkraut* und *Schielkraut*. Mit einem Decoct der Wurzel waſchen nach *Scopoli* in Krain die Einwohner die faulen Geſchwüre der Pferde, und töden damit die in denſelben befindlichen Würmer. Die Hirten geben den Schaafen, wenn ſie zu ſchwellen anfangen, das friſche und getrocknete Kraut mit Salz vermiſcht. Sonſt wurde noch die Pflanze zu

man-

mancherley abergläubiſchen Kuren angewendet. Vom übrigen Nutzen dieſer Pflanze ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz.* Nr. 504.

Präparate: Ehedem das aus dem Kraute *deſtill. Waſſer*, Aqua Chelidonii majoris. Man pflegt den aus der friſchen Pflanze ausgepreſsten Saft zur Honigdicke abzurauchen, und unter dem Namen Succus Chelidonii inſpiſſatus ſ. Extractum Chelid., aufzubewahren. Sonſt kam die Wurzel und das Kraut noch zu einigen Zuſammenſezzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 91. *Oeder.* Fl. dan. t. 542. *Zorn.* Ic. pl. t. 22, *Kerner.* ökon. Pfl. I. t. 58. *Gärtn.* de ſem. pl. II. p. 164. t. 115. f. 5. *Weinm.* N. 366. a *Schkuhr's* bot. Handb. t. 140. Handb. der pharm. Bot. Bl. XLVI. f. 237.

643. *Chelidonium Glaucium* L.

Glaucium luteum Perſ.

Das eiſengraue Schöllkraut, der gehörnte gelbe Mohn, Hornmagſaamen, Hornmohn, Hörnermohn.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 647. 2.)

Stengel aufrecht, rund, glatt, in mehrere ausgeſperrte Aeſte ſich theilend, 2 — 3 Fuſs hoch; Wurzelblätter geſtielt, fiederförmig getheilt; Stengelblätter umfaſſend, buchtig, abwechſelnd, gewimpert; Lappen ſtumpf, mit einer kurzen weichſtachligen Spitze verſehen, oben mit ſehr kurzen Haaren, etwas rauch, unten glatt; Blumenſtiele einzeln, nackt, glatt, einblumig, in den Blattwinkeln; Blüthen ſehr groſs, gelb, bisweilen roth; Blumenblätter rundlich, ganz randig; Schoten ½ Fuſs und drüber lang, gekrümmt, etwas rauh, mit einem dreyeckigen Köpfchen an der Spitze und von der Dicke des Blumenſtiels.

Die ganze Pflanze iſt von blaugrüner Farbe.

Wohnort: Dieſe zweyjährige, nach einigen einjährige, Pflanze wächſt in England, Frankreich, Italien, der Schweiz und Virginien im ſandigen Boden.

Sie wird bey uns in Gärten als Zierpflanze gezogen, wo ſie ſehr gut fortkommt.

Blüthe-

Blüthezeit: Junius und Julius.

Officinell: Das *Kraut* und die *Wurzel*, Herba et Rad. Chelidonii Glaucii ſ. Papaveris corniculati hat man zum Arzneygebrauch empfohlen.

Die Wurzel iſt lang und ſchwärzlich.

Auch dieſe Pflanze enthält im friſchen Zuſtande einen häufigen ſafrangelben, ſcharfen, bitterſchmeckenden und widerlichriechenden Saft. Dieſs Gewächs ſoll Wuth verurſachen.

Abbildungen: Engl. Bot. t. 8. *Oeder*. Fl. dan. t. 585.

CCLXXIX. *Papaver. Mohn.*

Kelch zweyblättrig, hinfällig, nur an den ungeöff-neten Blumen vorhanden; Blätter ziemlich eyrund, vertieft, ſtumpf; Blumenkrone vierblättrig, groſs, offen, abfallend; Blätter rundlich, flach ausgebreitet, am Grunde verſchmälert, abwechſelnd kleiner; Staubfäden haarförmig, weit kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel länglich, zuſammengedrückt, aufrecht, ſtumpf; obere Fruchtknoten groſs, rundlich oder länglich; Griffel fehlend; Narbe ſchildförmig, flach, geſtrahlt, gekerbt; Saamenkapſel mit der groſsen Narbe gekrönt, kugelig oder länglich, einfächerig, durch halbe Scheidewände aber in viele Fächer getheilt, an der Spitze unter der Narbe in viele Löcher aufſpringend, vielſaamig; Saamen klein.

644. *Papaver Rhoeas* L.

Der Feldmohn, wilde Mohn, rothe Mohn, Kornmohn, Klatſchroſenmohn, Ackermohn, Klatſchroſen, Klapperroſen, falſche Kornroſen, Flitſchroſen, Schnallen, rothe Kornblume, Fallblume, Feuerblume, Feldmagſaamen, kleiner Oelmagen, Grindmagen, Katzenmagen, Hirnſchall, Wildmann, Glatzen.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 648. 5.)

Stengel aufrecht, äſtig, vielblumig, mit abſtehenden borſtigen Haaren beſetzt, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Fuſs hoch; Blätter abwechſelnd, fiederförmig getheilt und eingeſchnitten, ſteifhaarig; Blüthenſtiele lang, ſteifhaarig, einblumig; Blüthen ſehr groſs, ſcharlachfarbig, auch weiſs, roth und

und weiſs; Blumenblätter faſt eyrund, glattrandig; Kelche eyrund, ſtumpf, ſteifhaarig; Narbe zehn- bis funfzehnſtrahlig; Kapſel kugelrund, unbehaart.

Eine Var. iſt: *β. minus.* Der Stengel iſt kleiner, kaum 1 Fuſs hoch.

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt überall häufig in Deutſchland, ſo wie überhaupt faſt in ganz Europa auf Aeckern unter dem Getreide als ein ſehr beſchwerliches Unkraut.

Bey uns werden in Gärten mehrere Abänderungen mit einfachen und gefüllten Blumen von verſchiedener Farbe der Zierde wegen gezogen. Sie vermehren ſich ſehr ſtark durch den ausfallenden Saamen.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Die *Blumenblätter*, ehedem auch das *Kraut*, Flores et Herba Papaveris erratici ſ. Rhoeadis.

Die getrockneten Blätter haben eine violette Farbe.

Häufig werden auch anſtatt dieſer die Blumenblätter vom *zweifelhaften wilden Feldmohn*, *Papaver dubium*, und dem *keulenförmigen Mohn*, Papaver Argemone L., eingeſammlet. Die Verwechſelung mit der erſten Pflanze, iſt, wegen zu groſser Aehnlichkeit mit dem Klatſchroſenmohn, nicht wohl zu vermeiden, bringt aber auch keinen Nachtheil; die mit der andern aber, laſſen die viel kleinern ſchmutzig dunkelrothen Blätter leicht entdecken.

Bey P. *dubium* kommen folgende Kennzeichen vor. Stengel mehrblüthig, mit angedrückten Borſten; Blätter wie bey der Klatſchroſe; Saamenkapſel länglich und borſtig; Blüthen ſcharlach, und P. *Argemone*, Stengel vielblüthig, blättrig; Saamenkapſel keulenförmig; Blüthen hochroth, unten ſchwarz; auch dunkelbraun.

Geruch: Der friſchen Blumenblätter iſt wegen des darin enthaltenen narkotiſchen Stoffes widrig.

Geſchmack: Derſelben iſt ſchleimig, bitter.

Chemiſche Beſtandth.: Harzige und gummige. Die Infuſion davon mit warmem Waſſer wird offenbar ſchleimig und bekommt eine angenehme Röthe.

Arzneyl.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſollen ſchmerzſtillend ſeyn.

Die Blumenblätter beſitzen überhaupt für ſich wenig Arzneykräfte und werden mehr wegen ihres Färbeſtoffs, den ſie dem Waſſer und ſchwachen Weingeiſt mittheilen, zum Färben anderer Arzeneyen gebraucht.

Anwendung: Man verordnet die Blumenblätter in ſtarken warmen Aufgüſſen und Abkochungen, ſo wie auch den daraus bereiteten Syrup, in Katarrhen, Bruſtbeſchwerden und hartnäckigen Huſten, auch mit Leinſaamen gekocht, wegen ihrer ſchmerzſtillenden und ſchleimigen Eigenſchaft, im Seitenſtechen.

In Irland werden die Blätter, wenn ſie noch ſehr jung und zart ſind, als Gemüſe gekocht, und mit Butter und Käſe vermiſcht, gegeſſen. Nach *Seetzen* ſoll man in Holland mit dem Safte der Blumen die Käſe färben. Vom übrigen Nutzen dieſer Pflanze ſ. m.: *Mein ſyſt. Verz.* Nr. 502.

Präparate: Das vorzüglichſte iſt der *Syrup*, ehedem gab es noch *Tinctur*, *deſtill. Waſſer*, *Conſerve* und *Extract*, Syrupus, Tinctura, Aqua, Conſerva et Extractum Florum Papaveris erratici.

Gieſst man auf 1 Pfund der friſchen, oder 2 Pfund der getrockneten Blumenblätter 2 Pfund kochendes Waſſer, dem zuvor 10 Quentch. von ſtarker Schwefelſäure beygemiſcht worden, ſo bekommt man an dem, nach 12 ſtündigem Stehenlaſſen, durchgedrückten 20 Unzen betragenden Auszug, die Tinctur.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 2. 560. Engl. Bot. t. 645. *Zorn.* Ic. pl. t. 157. *Weinm.* N. 791. a. Handb. d. ph. Bot. Bl. XLV. f. 235.

645. *Papaver ſomniferum* L.

Der gemeine oder ſchlafmachende Mohn, *Gartenmohn*, *Oelſaamen*, *Oelmagen*.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 648. 7.)

Stengel aufrecht, glatt, blättrig, vielblumig, 4 — 5 Fuſs hoch; Blätter groſs, den Stengel umfaſſend, eingeſchnitten — gezahnt, zugeſpitzt, glatt, blaugrünlich, ſaf-

saftig; Blumenstiele glatt; Blumen sehr groſs; Kelche glatt; Kapseln groſs, fast kugelig, glatt.

Es giebt folgende Varietäten:

1. *β. leucaspermum, der weiſse Gartenmohn oder Schlafmohn, offene Mohn.* Die Kapseln bekommen beym Reifwerden oben rundherum zum Auslassen des Saamens Oeffnungen. Die Saamen sind weiſs.

2. *Der schwarze oder verschlossene Mohn, zahme Feldmohn.* Die Kapseln bleiben bey völliger Reife geschlossen. Die Saamen sind blauschwärzlich.

In Rücksicht der Farbe der Blumen giebt es die mannigfaltigsten Abänderungen, weiſs, violet, purpurfarbig, bunt etc.; auch sind sie mehr oder weniger gefüllt. In Arabien, Persien etc. wird der Mohn weit höher; denn er erreicht oft eine Höhe von 30 — 40 Fuſs und die Mohnköpfe erlangen daselbst eine solche Gröſse, daſs sie bisweilen über 2 Pfund Wasser fassen können. Es trägt zu dieser Gröſse die Hitze der dortigen Gegend viel bey, und auch, daſs man an einer Pflanze nur wenige Kapseln stehen läſst, die übrigen aber abschneidet. Alle Theile dieser Pflanze, vorzüglich die Kapseln, enthalten einen weiſsen Milchsaft, der bey der geringsten Verletzung herausflieſst und sich an der Luft verdickt.

Wohnort: Das Vaterland dieser einjährigen Pflanze ist eigentlich der Orient. Jetzt wächst sie auch wild im südlichen Europa. In Deutschland findet man sie hie und da wildwachsend in Gemüsegärten, Aeckern, auf Schutthaufen etc.

Der Mohn wird häufig in Aegypten, Persien, Natolien, Arabien etc. angebaut, wo er auſserordentlich gedeihet, um aus dem Milchsaft seiner Kapseln das bekannte Opium zu bereiten. Bey uns hingegen zieht man ihn in Gärten theils als Zierpflanze wegen der Schönheit seiner Blumen, die mannigfaltige Farben haben und oft sehr gefüllt sind, theils des Saamens wegen, besonders auf Feldern, z. B. in Thüringen und mehreren Gegenden Deutschlands, desgleichen in Frankreich etc. Sein Anbau ist sehr vortheilhaft.

Fortpflanzung: Der Mohn mit weiſsen Saamen verdient allgemein angebaut zu werden, weil derselbe das beste

beſte Oel giebt. Die Ausſaat geſchieht entweder zu Ende Märzes oder im April in ein gutes gepflügtes oder gegrabenes, doch nicht friſch gedüngtes Land. Der Saame darf aber nicht zu dicke geſäet werden. Wenn die Pflanzen eine Höhe von 2 Zoll erreicht haben, muſs man ſie vom Unkraute reinigen und behacken und zwar ſo, daſs jede eine Spanne Raum behält. Die Ernte wird unternommen, wenn die Kapſeln ihre grüne Farbe in eine violette oder braune verändern; alsdann zieht man die Pflanzen aus, oder ſchneidet ſie ab, bindet ſie in Bündel und ſtellt dieſe aufrecht an einander. 8 — 10 Tage hernach, wenn ſie trocken ſind, fährt man ſie ein und bringt den Saamen entweder durch Dreſchen heraus, oder durch Zerſchneiden auf der Häckerlingsbank.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Der *weiſse Mohn* oder *Magſaamen*, Sem. Papaveris albi. Er iſt ſehr klein, nierenförmig, ein wenig runzlich und wird in Apotheken zu Emulſionen gebraucht; der *ſchwarze Mohn* oder *Magſaamen*, Sem. Papaveris nigri ſ. coerulei, und die noch grünen, unreifen, beym Ritzen einen milchartigen Saft von ſich gebenden *Mohnköpfe* oder *Mohnkanne*, und ehedem auch das *Kraut*, Capita ſ. Capitula ſ. Capſulae et Herba Papaveris. Erſtere kamen ſonſt zur Bereitung des *Diacodienſyrups*, Syrupus Diacodii.

Einſammlung: Die Mohnköpfe müſſen vor der völligen Reife eingeſammlet und von dem Saamen gänzlich befreyt werden.

Die Blüthen wurden ehedem auch gebraucht, aber bald durch andere kräftigere Mittel verdrängt.

Aus der Mohnpflanze bereitet man in mehreren morgenländiſchen Gegenden, vorzüglich in Natolien, Arabien, Perſien, Aegypten und Oſtindien, das groſse Gift, den *Mohnſaft* oder das *Opium*, welches als ein äuſserſt wichtiges Arzneymittel bekannt iſt.

Ehemals, ſo wie auch noch gegenwärtig, glaubte man, daſs dasjenige Opium, welches in der Gegend um Theben in Aegypten bereitet, und daher *thebaiſches Opium*, Opium thebaicum, genannt wurde, das beſte und

reinste sey; jetzt weiſs man aber, daſs es aus andern Ländern des Orients von gleicher Güte gezogen werden kann und macht daher zwischen den Orten, woher es kommt, keinen Unterschied mehr. Durch diese Benennung *thebaisches Opium,* wird blos eine auserlesene und reine Sorte bezeichnet.

Das Opium erhalten wir als eine ausgetrocknete, feste, gummig-harzige, in der Hand leicht weichwerdende, Masse, und zwar in Gestalt rundlicher, meistens plattgedrückter Kuchen oder unförmlicher Stücken, von der Gröſse einer Faust und drüber und 1 — 2 Pfund schwer, die, um das Aneinanderkleben zu verhindern, mit Tabaks- oder einer Art Ampferblätter etc. umwickelt, gewöhnlich mit dem anhängenden innern Häutchen der Mohnköpfe und mit mancherley Saamen bestreut sind. Das Opium ist auf dem Bruche glänzend, selbst an den Kanten des dünnsten Stückchens nicht durchscheinend, und von solcher Zähigkeit, daſs es sich zwar mit dem Messer schneiden läſst, aber dabey doch gern in Stücke zerspringt.

Da das Opium mancherley Verfälschungen unterworfen ist, so kann man ein gutes und ächtes an folgenden Kennzeichen erkennen: Es muſs gleichförmig, ohne alle untergemischte Unreinigkeiten seyn, oder nur äuſserst wenige zufällig beygemischte fremdartige Theile enthalten, muſs im Verhältniſs seines Umfangs leicht oder mäſsig schwer und dicht, weder schmierig, noch völlig ausgetrocknet, sondern trocken, in einem mäſsigen Grade zähe, äuſserlich von einer gleichförmig rothbraunen (nicht dunkelbraunen) Farbe, auf dem Bruche glänzend, von einem eigenthümlichen, reinen starken betäubenden Geruche, aber nicht von einem säuerlich brenzlichen und fremdartigen und vom Geschmack scharf, beiſsend und sehr bitter seyn, beym Kauen aber nicht hinterher süſslich schmecken, den Speichel nicht schwarzbraun, sondern gelbbräunlich, ins Grünlichte spielend und schäumend machen, das lichtbraungelbe Pulver davon leicht wieder zusammenbacken, an der Flamme eines Lichts sich leicht entzünden lassen, sich im Wasser zum Theil auflösen, der Auflösung eine röthliche Farbe mittheilen und sich diese in allen Verhältnissen mit dem Weingeiste mischen lassen, und endlich mit Wasser benetzt auf dem Papier einen hellbraunen Strich geben.

Bisweilen iſt das Opium mit Sand vermiſcht und dieſe Verfälſchung entdeckt man theils durchs Knirſchen zwiſchen den Zähnen, theils beym Zerſchneiden mit dem Meſſer, theils mittelſt des Mikroſcops und durch den ſandigen, bey der Auflöſung des Opiums im Waſſer übrigbleibenden Bodenſatz. Oefterer iſt es mit Süſsholzextract vermengt, aber dieſe Beymiſchung läſst ſich durch den ſüſslichen Geſchmack und durch den eigenthümlichen Geruch errathen. Ein gutes etwas naſsgemachtes Opium giebt, auf weiſses Papier geſtrichen, einen hellbraunen, mehr zimmtfarbenen, etwas unterbrochenen Strich; hingegen das auf letztere Art verfälſchte, einen gleichförmigen, dunkelbraunen. Die ſeltneren und mehr unbekannten Beymiſchungen anderer Extracte fremder narkotiſcher Pflanzen ſind äuſserſt ſchwer und mit völliger Gewiſsheit faſt nie auszumitteln.

Dasjenige Opium nun, das eine ganz dunkelſchwarzbraune Farbe hat, auf dem Bruche nicht glänzend iſt, aus einer ungleichartigen, mit fremden Theilen vermengten Maſſe beſteht, ſchmierig oder gänzlich ausgetrocknet iſt, ſich ſehr leicht zu einem ſtäubenden Pulver zerreiben läſst, brenzlich oder nicht ſtark riecht und ſchmeckt und den Speichel ſehr ſtark braun färbt, iſt ſchlecht oder verfälſcht und überhaupt unbrauchbar.

Das Opium, welches ſich an der Flamme nicht entzünden läſst, und, mit Weingeiſt vermiſcht, milchig wird, hält man für ein Zeichen der ſchlechtern, durchs Auskochen erhaltenen Sorte des Opiums. Allein dieſe Zeichen dürften zugleich auch bey mehreren der wahren Verfälſchungen des Opiums ſtatt finden.

Ueber die Bereitung und die chemiſche Beſchaffenheit des Opiums, herrſchen, ob es gleich ſchon ſo lange bekannt, ſo wichtig und unentbehrlich in der Medizin und ſo vielfältig unterſucht worden iſt, noch viele Widerſprüche. Nur ſo viel weiſs man gewiſs, daſs das Opium aus der angeführten Mohnpflanze blos im Orient, vorzüglich in Natolien, Perſien, Aegypten und Oſtindien bereitet wird; aber noch iſt nicht ganz beſtimmt, ob das gute Opium, welches zu uns kommt, wie *Keer* verſichert, der durch das Ritzen der Mohnköpfe freywillig ausgefloſſene Saft ſey, oder ob es dadurch bereitet werde, daſs man die

ausgewachſenen Mohnköpfe ausprefst, mit Waſſer auskocht, und die erhaltene Flüſſigkeit über dem Feuer eindickt.

Man ſoll 3 verſchiedene Sorten vom Opium bereiten. Die eine erhalte man durch freywilliges Ausfliefsen des Saftes aus den geritzten, noch nicht reifen Mohnköpfen und durch bloſses Austrocknen an der Luft. Dieſe Sorte ſoll man *Affion* nennen. Eine minder gute Sorte des Opiums ſoll durchs Auspreſſen, Auskochen der unreifen Mohnköpfe mit Waſſer und Eindicken der Flüſſigkeit, bereitet werden. Von dieſer Sorte glaubt man, daſs ſie, mit der erſten in verſchiedenem Verhältniſs gemiſcht, am häufigſten und gewöhnlichſten zu uns komme. Die dritte und ſchlechteſte Sorte ſoll der durchs Auspreſſen und Kochen der ganzen Pflanze erhaltene Saft ſeyn, der nachher über dem Feuer getrocknet worden, und den die Alten zum Unterſchiede *Meconium* nannten. Dieſes ſoll aber nicht zu uns kommen, ob es gleich einige glauben, ſondern vorzüglich von den ärmern Türken, um ſich zu berauſchen, benutzt werden.

Nach *Keer's* Bericht aber wird die gröſste Menge des nach Europa gebrachten Opiums auf folgende Art gewonnen, daſs man die noch nicht völlig reifen Mohnköpfe mit einem gabelförmigen Inſtrumente, das mit 3 oder 5 Spitzen verſehen iſt, des Abends ritzt, worauf der Milchſaft ſogleich herausflieſst, die Nacht durch antrocknet und den Morgen darauf abgenommen wird. Auf gleiche Weiſe wird die Einſammlung von jedem Mohnkopf noch 6 — 8 Abende nach einander wiederholt, und man läſst nun den Saamen darin reif werden. Endlich giebt man dem, in Schaalen geſammleten, und an der Sonne vollends erhärteten Safte, die gehörige Form. Allein die beſte und feinſte Sorte des Opiums, die dort zur Stelle von den Türken *Maslac*, (*Lacryma Opii*), genennt wird, ſoll, nach den meiſten, gar nicht, oder zum wenigſten nur äuſserſt ſelten bey uns im Handel rein vorkommen, obgleich mehrere und neuere Reiſebeſchreiber, von letztern unter andern *Kämpfer* und der ebengenannte *Keer* das Gegentheil behaupten. Dieſes Opium ſollen die Türken vorzüglich ſchätzen und für ſich gebrauchen, und deswegen finde man es bisweilen in den Apotheken als eine

eine Seltenheit aufbewahrt, und zum mediciniſchen Gebrauche werde es wegen ſeiner Koſtbarkeit ſelten angewendet.

Hingegen *Roſe* pflichtet der obigen Meinung von *Keer* bey und hält dieſe deswegen für die richtige, weil jedes Opium, durch eine gelinde Digeſtion mit Waſſer, eine beträchtliche Menge Eyweiſsſtoff aus ſich ſcheiden läſst. Wäre nun das Opium durchs Auskochen der Mohnköpfe erhalten, ſo müſste der Eyweiſsſtoff darinne gänzlich fehlen und dagegen das Opium Schleim enthalten, den die Mohnköpfe durchs Auskochen in reichlicher Menge liefern. Dieſes iſt aber nicht der Fall, denn die wäſſerige Auskochung des Opiums läſst ſich mit Alkohol vermiſchen, ohne daſs Schleim abgeſondert wird.

Nach *Alſton's* und *Haller's* ſchon früheren Erfahrungen, enthält auch der bey uns angebaute Mohn einen Milchſaft in ſeinen Mohnköpfen, der beym Ritzen, nach dem ähnlichen Verfahren, wie in den Morgenländern ausflieſst, an der Luft austrocknet, und ein dem Opium ganz ähnliches, nur nicht völlig ſo ſtark wirkendes Produkt giebt. M. ſ. *Alſton* med. Verſ. und Bemerk. einer Geſellſch. Aerzte zu Edinburg S. 134. etc. und von *Haller* Hiſt. ſtirp. helv. indig. n. 1065.

Dieſe Erfahrung beyder ebengenannter Männer hat vor einigen Jahren *Keer* aufs neue beſtätiget. Er ſammlete eine bedeutende Menge dergleichen Opium ein, und machte damit Verſuche. Den Landwirthen empfiehlt er recht ſehr den Anbau der Mohnpflanze, um ſie in doppelter Hinſicht zu benutzen, erſtens auf Opium und dann zweytens auf Oel; denn der Saame verdirbt nicht, ſondern kommt zur Reife, wenn die Mohnköpfe vorſichtig geritzt werden. M. ſ. das Ausführlichere hierüber in folgender ſchätzbaren Schrift: D. *Keer* über den Anbau des weiſsen Mohns und deſſen vortheilhafte Benutzung auf ein wirkſames Opium. 2te Ausg. 1810.

Da der bey uns gebaute Mohn aber viel kleinere Mohn-Köpfe trägt, und auch nur eine geringe Menge Saft daraus hervorquillt, ſo würde die Einſammlung deſſelben nicht nur mühſam ſeyn, ſondern auch etwas theurer zu ſtehen kommen.

Keer

Keer ſchlägt zur Einſammlung Kinder vor, und macht folgende Berechnung bekannt: Wenn bey einer wohlangelegten Pflanzung einer halben Jucharte Landes 10 Kinder eine Zeit von 12 Tagen eifrig beſchäftigt ſind, und im Durchſchnitt ein jedes Kind 1 Unze Mohnſaft ſammlet, was bey vollkommenen Pflanzen möglich iſt, ſo entſteht ein Produkt von 120 Unzen des reinſten Opiums, das in vielen Rückſichten dem mit Unreinigkeiten vermiſchten morgenländiſchen Opium vorzuziehen iſt. Berechnet man den Preis des erſtern ſtatt zu 30 Batzen, zu welchem Preiſe das fremde eingekauft wird, nur zu 25 Batzen und ziehet davon auf jeden Tagelöhner 5 Batzen ab, ſo ergiebt ſich eine Summe von L. 240. Berechnet man das Oel, welches der Saame giebt, für den Zins des Erdreichs, Arbeitslohn, Dünger etc., welches doch in guten Jahrgängen immer mehr abwirft, ſo ſind die L. 240, die dieſe halbe Jucharte abgeworfen hat, reiner Gewinn.

Um das Opium bey uns zu gewinnen, giebt *von Eſſen* folgende Verfahrungsart an: Wenn die Mohnblätter abzufallen anfangen und die Mohnköpfe noch grün ſind, ſo macht man in dieſe letztere mit einem ſpitzigen Meſſer 4—5 Einſchnitte der Länge nach, etwa 1 Zoll lang, und nicht tiefer als bis auf das Häutchen, das den Saamen umhüllt. Der aus dieſen Einſchnitten flieſsende Milchſaft verdickt ſich an der Luft und wird nach 1 oder 2 Tagen in Geſtalt bräunlicher Körner, mit einem Meſſer abgenommen und in Gefäſse gethan, wo er in einigen Tagen zu einer trocknen Maſſe wird.

Das Opium, welches im Handel vorkommt, iſt immer mit mehr fremdartigen Theilen vermengt; daher glaubte man auch gar nicht, daſs es blos der durchs Ritzen der unreifen Mohnköpfe ausgetrocknete Milchſaft ſey.

Die Verſuche von *Dubuc* über das Opium ſind äuſſerſt intereſſant und aller Aufmerkſamkeit werth. Er fand in dem Opium, welches er unterſuchte, wenigſtens den 4ten Theil Unreinigkeiten, die in zerquetſchten Stengeln, Blättern, Mohnköpfen etc. beſtanden. *Trommsdorff* iſt es ſehr wahrſcheinlich, daſs das durch Ausflieſsen bereitete Opium abſichtlich mit dieſen fremdartigen Theilen und vielleicht auch mit dem durch Auskochen der

der Mohnköpfe, Auspressen und Eindicken bereiteten Extract versetzt werde, woraus sich denn auch sehr leicht die Verschiedenheiten des im Handel vorkommenden Opiums erklären lassen, so wie sich daraus auch die von einander abweichenden Resultate mehrerer Chemiker, die sich mit der Analyse des Opiums beschäftigten, erklären.

Saravasi und *Saxe*, die mit in Aegypten waren, machten vor einigen Jahren uns wieder mit einer Nachricht, über das im Neapolitanischen bereitete Opium, welches in den Militärhospitälern mit Nutzen verbraucht wurde, bekannt. Es wird daselbst der Saame im September ausgesäet, und zu Ende Octobers jätet man die jungen Pflanzen, wiederholt diess Geschäft nochmals im März, und reisst von neuem die allzudick stehenden Pflanzen aus, damit die andern mehr Raum haben, und so, dass jeder Stock von dem andern wenigstens 4 Zoll entfernt ist. Nach der Blüthe des Mohns, sobald die Mohnköpfe recht saftig geworden sind, und ihre völlige Grösse erlangt haben, aber ehe sie im mindesten gelb oder hart geworden, macht man am Abend und Morgen in die Mohnköpfe kleine Einschnitte sehr nahe an einander mit einem schneidenden Instrumente, und zwar mit der Vorsicht, dass man nicht in das Innere der Köpfe dringt. Ohngefähr 10 — 12 Stunden nach dem Einschneiden sammlet man den herausgequollenen Milchsaft, und dieses Geschäft kann 7 — 8 Tage lang fortgesetzt werden. Sobald die Mohnköpfe gelb zu werden anfangen, nimmt man sie von den Stengeln, zerstösst sie, presst den Saft aus, und zieht durchs Auskochen alles Auflösbare aus, und seiht alles durch, dann dampft man alles zur Extractdicke ein, setzt den durch Einschnitte erhaltenen ausgetrockneten Saft hinzu, macht kleine Klumpen aus der Masse, bestreut sie mit gröblich gestossenen Mohnblättern und läst sie vollends an der Sonne trocknen.

Interessant sind die öftern Versuche, welche *Dubuc* von Zeit zu Zeit über die Bereitung des Opiums angestellt hat. Er fand, nach wiederholtem Waschen, dass die dem Opium zugesetzten fremden Theile blos aus Stengeln, Blättern, Mohnköpfen, Saamen etc. von der Mohnpflanze bestanden, die aufs kleinste zerquetscht waren. Er schreibt gerade diesem Zusatz den bekannten, eigen-

thümli-

thümlichen, betäubenden Geruch des Opiums zu. Er bemerkt, daſs dieſer betäubende Geruch ſehr flüchtig ſey, und daſs man ihn oft nicht mehr auf der durch die Länge der Zeit, oder durch angebrachte Wärme, ausgetrockneten Oberfläche der Opiumkuchen bemerke, während der innere noch zähe Theil deſſelben Kuchens noch dieſen Geruch in unerträglichem Grade verbreite, wenn man ihn zerſchneide; woraus folge, daſs dieſes flüchtige Princip nur zufällig ſey. Um dieſs zu beweiſen, und über die Gewinnungsart des Opiums Aufſchlüſſe zu erhalten, ſtellte er folgende Verſuche an:

Wenn man friſches, zähes Opium bey einer Wärme von 40—50° R. trocknen läſst, bis es zum Pülvern fähig geworden iſt, ſo verliert es ſeinen betäubenden Geruch, und nimmt den des gereinigten Opium oder Laudanum an, von welchem es ſich auch nur noch durch die fremdartigen Theile, die es enthält, unterſcheidet. Sammlet man die flüchtigen Theile, die ſich während der Trocknung entwickeln, in einer ſchicklichen Vorrichtung, ſo verdichten ſie ſich zum Theil zu einer faſt ganz klaren Flüſſigkeit, die aber in einigen Tagen eine ſchwache gelbe Farbe erhält. Dieſes riechende tropfbare Flüſſige iſt von einem gasförmigen begleitet, welches nicht gänzlich mit Waſſer vermiſchbar iſt. Beyde verbreiten den Geruch des eben zerſchnittenen friſchen Opiumkuchens, aber in einem ſo hohen Grade, daſs er ſehr ſchnell Thiere, welche man in die Atmosphäre derſelben bringt, erſtickt.

Dubuc hatte im vorhergehenden Jahre das Extract aus dem weiſsen Mohn in verſchiedenen Perioden ſeines Wachsthums bereitet, ohne je eine Subſtanz mit dem Geruch des Opiums zu erhalten. Er machte aber einmal die Bemerkung, daſs ſich aus einem Haufen fortgeworfener Mohnblätter ein riechendes Princip entwickelte, das ganz den betäubenden Geruch des Opiums beſaſs. Dieſes veranlaſste ihn zu folgenden Verſuchen. Es wurden Blätter vom weiſsen Mohn, die beynahe den 3ten Theil ihres Wachsthums erreicht hatten, in einem marmornen Mörſer ohne allen Zuſatz einer Flüſſigkeit, zu einem Breye zerrieben und zerquetſcht. Sie gaben vielen Saft, der braun, etwas milchig und ſchwach bitter war. Das Ganze wurde in einem ſteinernen Topfe bey

bey einer Temperatur von 10—12° R. der Luft ausgesetzt. Den Tag darauf war die Maffe etwas angefchwollen, und den folgenden Morgen blähte fie fich aufserordentlich auf. Es verbreitete fich bereits ein betäubender Geruch, der dem beym Trocknen des Opiums fehr ähnlich war. Am 4ten Tage entwickelte fich eine fo grofse Menge Dunft, dafs man fich nicht nähern durfte, ohne heftiges Kopfweh zu bekommen. Den 5ten Tag wurde das Gefäfs 12 Stunden lang an die Sonne gefetzt. Die Gährung wurde noch ftärker; die Maffe wurde bisweilen umgerührt und dabey der Fortgang des Proceffes beobachtet. Es zeigte fich bald, dafs der betäubende Geruch abnahm, und zum Theil durch einen andern erfetzt wurde, der viel Aehnlichkeit mit dem des Stickgafes hatte. Der Saft und die Pflanze wurden an Farbe dunkler. Nachdem *Dubuc* die Beobachtung über die Entftehung des Opiumgeruchs gemacht hatte, fo nahm er 12 Pfund Mohn, der $\frac{3}{4}$ feines Wachsthums erreicht hatte, und behandelte ihn ganz, wie im vorigen Verfuche, ausgenommen, dafs diefe Maffe nicht der Sonne ausgefetzt wurde. In 2 Tagen fieng fie an zu gähren. Der betäubende Geruch war fehr merklich, und nach 2 Tagen trat der Opiumgeruch fehr beftimmt ein. Er prefste nun den Saft aus, filtrirte ihn in der Kälte, und liefs ihn in fehr gemäfsigter Hitze bis zur gelinden Extractdicke abdampfen. Aber das Extract hatte allen Geruch verlohren, und war dem Extract einer geruchlofen Pflanze gleich, und er erhielt kein Opium auf diefe Art. Eben fo fchlecht war der Erfolg, da er den Saft von eben fo wie oben behandeltem, theils blühendem, theils aufbrechendem Mohn, auf flachen Tellern an der Sonnenhitze eintrocknen liefs. Er liefs ferner den Saft von Mohnköpfen, die theils noch in der Blüthe waren, theils fchon verblüht hatten, und fchon fehr grofs waren, bis zur Hälfte fehr gelinde verdunften, in der Hoffnung, dafs, wenn die Maffe konzentrirter geworden und ihre Beftandtheile fich mehr genähert hätten, er nach der Gährung eine Subftanz gewinnen würde, welche die riechbaren Theile fefter zurück hielt. Der fo verdickte Saft fieng fpäter an zu gähren, wie die vorhergehenden; am 10ten Tage hatte er den verlangten Geruch angenommen und verfprach viel, und erhielt beym Verdunften ein Extract,

das

das ſich vor dem vorigen gar nicht auszeichnete. Die andere Hälfte verwahrte er zu einem andern Verſuche.

13 Unzen Mohnköpfe, die noch grün, aber doch vollkommen ausgewachſen waren, und 4 Unzen Blätter und Stengel, die aus der Nähe des Blumenſtiels genommen waren, wurden zerquetſcht und vollkommen zerrieben, in welchem Zuſtande ſie eine dicke klebrige Maſſe darſtellten, deren Saft gefärbter und auch bitterer war als in den vorigen Verſuchen. Sie gieng, in einem Fayence-Topf an die Luft geſetzt, bald in Gährung, und innerhalb 4 Tagen hatte ſie ganz den Geruch des wahren Opiums. Es wurde ein Theil deſſelben in einer gelinden Wärme, die nicht über 40° R. gieng, abgedampft. Sie behielt einen ſchwachen Geruch nach gereinigtem Opium, und war übrigens im Aeuſsern faſt ganz dem im Handel vorkommenden Opium ähnlich.

Dubuc machte auch einige Verſuche durch Einſchnitte in den untern Theil der Mohnköpfe und in die Blumenſtiele. Es lief ein gelblich weiſser, faſt geruchloſer, aber ein ſehr bitterer Saft aus, der die Einſchnitte überzog, und ſich in ſehr kurzer Zeit an der Luft ſchwach färbte. Sein Geſchmack veränderte ſich an der Luft nicht, allein ſein Geruch wurde bald betäubend, wie der in obigen Verſuchen, durch Gährung entwickelte. Die Sonne trocknete ihn bald aus, und nun hatte er blos den Geruch des gereinigten Opiums. Er bemerkte unter ſeinen Mohnpflanzen 2 Varietäten, wovon die eine beynahe vollkommen kugelförmige, die andere aber eyförmige Köpfe trug. Die erſtern gaben von ſelbſt, ohne Einſchnitte, Opium; es floſs aus 2, 3 und ſelbſt 4 Nähten aus, die ſich an dem Blumenſtiele befanden, verdichtete ſich da und nahm in kurzer Zeit die Farbe und den Geruch des gereinigten Opiums an. Es lieſsen ſich kleine Körner davon ſammlen, die bis 4 Gran wogen. *Dubuc* nahm 2 Gran davon ein, die ihn in einen ſehr ruhigen und langen Schlaf brachten.

Endlich machte er noch folgende Verſuche: Er bereitete aus einer beträchtlichen Menge Mohn das Extract auf gewöhnliche Weiſe durch Abkochung. Das Decoct war geſättiget, und wurde beym Erkalten etwas milchig, ohne jedoch irgend einen Geruch nach Opium zu haben.

Er

Er dampfte es ſo weit ab, daſs es gepülvert werden konnte. Ein Theil dieſes trocknen Extracts wurde mit ſo viel von dem aufbewahrten zähen Safte des 5ten Verſuchs durchgearbeitet, als hinreichend war, um ihm die Konſiſtenz des im Handel vorkommenden Opium zu geben. Das Gemenge war durch ſeine Farbe, ſeinen Geruch und Geſchmack dem Opiumextract ſehr ähnlich.

Das Uebrige jenes Extracts wurde mit ſo viel von dem aufgehobenen Rückſtande des 6ten Verſuchs gemiſcht, als nöthig war, um ihm die Konſiſtenz des Opiums zu geben. 3 Tage nach ſeiner Bereitung ſoll dieſe Maſſe ganz dem aus der Levante kommenden Opium ähnlich geworden ſeyn, bloſs daſs ſie nicht mit Mohnblättern eingewickelt war. In wie fern es in arzneylicher Wirkſamkeit aber dem levantiſchen Opium gleichkommt, muſs doch erſt durch Verſuche ausgemittelt werden.

Wenn gleich *Dubuc's* Verſuche, wie er ſelbſt geſteht, noch unvollſtändig ſind, ſo verdienen ſie doch alle Aufmerkſamkeit. Vielleicht gelingt es uns noch, auch in Deutſchland das wahre Opium zu gewinnen. Freylich müſste erſt das erhaltene Opium mit dem ausländiſchen einer vergleichenden Unterſuchung unterworfen werden, und durch ärztliche Beobachtung müſste beſtimmt werden, ob es gleiche Wirkſamkeit beſitzt. Uebrigens ſind *Dubuc's* Verſuche durch anderweitige ſchon früher angeſtellte des Apothekers *Kühn* in Arnſtadt beſtätigt worden. M. ſ.: Taſchenbuch für Scheidekünſtler und Apotheker auf 1803.

Vor wenigen Jahren hat *Deslongchamps* in Frankreich ebenfalls blos ein Extract aus der Mohnpflanze an ſtatt des Opiums zu brauchen empfohlen, allein mit Recht bemerkt *Boudet*, daſs es wohl keinem Zweifel unterworfen ſey, daſs das Extract des Mohns nicht Eigenſchaften beſitzen ſollte, die ſich denen des Opiums nähern, allein es ſey doch kein Opium, und jedes dieſer Arzneymittel habe wohl ſicher ſeine beſondere Wirkungsart. Auch *Accarie* hat über das im Handel vorkommende Opium einige intereſſante Bemerkungen mitgetheilt.

Auch die reifen, trocknen Mohnköpfe enthalten noch eine dem Opium ähnlich wirkende Subſtanz, und werden deswegen auch häufig zu Umſchlägen etc. verordnet.

Geruch: Der friſchen Mohnköpfe iſt etwas betäubend und des Opiums widrig, durchdringend und betäubend.

Geſchmack: Des weiſsen Mohnſaamens iſt öligſüſs und nuſsartig, der Blätter und Köpfe bitter, ekelhaft und ſcharf, und des Opiums ekelhaft-bitter, ſcharf, beiſsend und zuletzt etwas brennend.

Chemiſche Beſtandth.: Der Blätter, Köpfe und des Safts ſind harzige, gummige etc. und des weiſsen Mohnſaamens fettes Oel und Schleim. Aus 6 Pfund dergleichen Saamen erhielt *Hagen* gewöhnlich $1\frac{1}{2}$ Pfund angenehm ſchmeckendes Oel; jedoch bekam er auch aus 16 Pfund nur 3. Mit Waſſer geſtoſsen giebt er eine ſüſsliche Emulſion. Der Saame enthält entweder keinen narkotiſchen Stoff, wie die übrigen Theile der Mohnpflanze, oder die Wirkung deſſelben wird darin ſo vom Oele gemildert, daſs deſſen Gegenwart nicht bemerkt wird.

Was die chemiſche Unterſuchung des Opiums anbelangt, ſo iſt ſolche zwar von mehreren berühmten Chemikern vorgenommen worden, allein es herrſcht doch auch noch viel Schwankendes in der Kenntniſs ſeiner Beſtandtheile.

Das, was den Geruch des Opiums verurſacht, iſt allerdings eigenthümliche flüchtige Subſtanz, welche ſich dem Waſſer und Alkohol mittheilt, wenn man ſie über Opium abzieht. Aetheriſch öliger Natur ſcheint dieſe Subſtanz nicht zu ſeyn, wenigſtens erhielt *Bucholz* bey der Deſtillation des Opiums mit Waſſer kein Oel. Der ſich aus dem Opium entwickelte Dunſt ſcheint *Dubuc's* Erfahrungen zu Folge den Thieren ſchädlich zu ſeyn. *Bucholz* aber gab das Waſſer, welches über 500 Gran Opium abgezogen, und hernach bis auf 2 Unzen konzentrirt worden war, einem Hunde ein, ohne die mindeſten nachtheiligen Wirkungen an dieſem zu bemerken *), und ſchlieſst daraus, daſs das Wirkſame des Opiums gerade nicht in dieſen flüchtigen Theilen, wie einige glauben, beſtehen möge, und daſs man ſich daher

*) Die Unwirkſamkeit des über Opium deſtillirten Waſſers beſtätiget auch *Crumpe*, dagegen behauptet *Lorry* das Gegentheil.

daher vor dem Kochen des Opiums mit flüſſigen Auflöſungsmitteln nicht ſo ſehr zu fürchten habe. Allein dieſe Folgerungen ſcheinen durch jenen Verſuch nicht hinlänglich begründet zu ſeyn. Hunde vertragen das Opium in ſehr groſsen Gaben, und der von ihm zu dem Verſuch gebrauchte, war nervenkrank, was vielleicht auch etwas zu dem bemerkten Erfolg beygetragen haben kann. *Dubuc's* oben angegebene Verſuche zeigen, daſs der mit dem Dunſte des Opiums angefüllte Luftraum für Thiere allerdings tödlich ſey. Es iſt indeſſen bekannt, daſs das Opium durch den Verluſt dieſes betäubenden Geruchs ſeine Kräfte noch nicht verliere; aber darin ſind die verſchiedenen Schriftſteller uneinig, an welchem Beſtandtheile des Opiums die narkotiſche Kraft hafte und zurückbleibe. *Neumann* und *Hoffmann* eignen dieſelbe vorzüglich einem beſondern Beſtandtheil des Opiums zu, auf den man in neuern Zeiten nicht immer aufmerkſam geweſen iſt. Dieſe Subſtanz ſoll von öliger, jedoch nicht flüchtiger Beſchaffenheit ſeyn, und ſich als eine fette, ſchäumige, zähe, ſtark riechende Materie auf die Oberfläche begeben, wenn das Opium durch Infuſion, Digeſtion oder gelindes Kochen in Waſſer aufgelöſt wird, und die betäubenden Eigenſchaften im höchſten Grade beſitzen. Hunde, die mehr als 1 Drachme Opium ohne Schaden zu ſich nehmen konnten, wären von wenigen Granen dieſer Subſtanz getödet worden. Aus 1 Pfunde Opium ſollen 2—3 Drachmen, bisweilen noch mehr davon erhalten werden. Dem darüber deſtillirten Waſſer theile ſie den Geruch und die narkotiſche Kraft mit, verflüchtige ſich ſelbſt aber nicht.

Einer andern Meinung über dieſen Gegenſtand iſt *Joſſe*. Nach ihm ſollen die betäubenden, reizenden Wirkungen des Opiums in der darin enthaltenen glutinöſen Materie liegen. Um dieſe zu erhalten, behandelte er das von den äuſsern Unreinigkeiten befreyte, in 2 Loth ſchwere Stücke zertheilte Opium mit Waſſer von 30—36° R. auf eben die Art, wie wenn man den Leim aus dem Weizenmehle erhalten will. Die Oberfläche des Opiums wurde dadurch erweicht, und mit einer faſerigen Materie überzogen, die etwas an der Haut klebte. Nachdem durch fortgeſetztes Kneten des Opiums im Waſſer alle auflöslichen Theile ausgezogen worden, ſo blieb das Gluten als eine elaſtiſche dunkelbraune Subſtanz mit einem ſo durchdringenden Opiumgeruch und Geſchmack zurück, daſs oft der Magen dadurch zum Erbrechen gereizt wurde. In der freyen Luft oder an einem trocknen Orte trocknet ſie mit Verluſt ihrer Elaſticität ein, und wird wie gebrannte Erde, ohne aber im geringſten ihren ſtarken widrigen Geruch zu verlieren. Feucht geht ſie in kurzer Zeit in Fäulniſs über, und verbreitet einen ſehr übeln Geruch.

Aus 16 Unzen Opium erhält man nach *Joſſe* $6\frac{1}{2}$ Unze von dieſer Subſtanz, die völlig trocken noch etwa 5 Unzen und einige Drachmen am Gewichte beträgt. Bey der trocknen Deſtillation verhält ſie ſich wie der Leim des Mehls, oder wie eine andere ſtickſtoffhaltige Subſtanz. Digerirt man ſie in kleine Stücke zerbrochen

brochen, mit 4 Theilen Alkohol, so erhält dieser eine braune Farbe und einen widrigen Geruch, wobey die Stückchen nichts von ihrer Gröſse und Form verlieren, obgleich sie, nachher wohl getrocknet, gegen den 8ten Theil ihres Gewichts verloren haben, welchen der Alkohol bey der Destillation als ein geruchloses, sehr bitteres Harz zurück läſst, wogegen er selbst mit dem betäubenden Geruch, welchen er angenommen hatte, übergeht. Wirft man diese Substanz im trocknen Zustande in heiſses Oel, so färbt sie dasselbe nicht; hingegen wird es davon grün, wie von dem grünen Satzmehl der Pflanzen, wenn man sie im frisch abgeschiedenen Zustande, oder nachdem sie einige Tage im Wasser gelegen hat, hinzuthut.

In Essig, in den gegohrnen Flüssigkeiten, welche viel Weinstein enthalten, und in den sauren vegetabilischen Flüssigkeiten, soll sich diese Substanz eben so wie der Kleber des Mehls auflösen, und durch Alkalien wieder in Flocken daraus abscheiden, welche immer noch den Opiumgeruch besitzen.

Josse folgert aus diesen Beobachtungen, daſs das Opium, nach *Tourneforts* Behauptung, ein Präparat aus dem ungeläuterten Safte des Mohns seyn müsse, daſs die sonst gebräuchlichen Correctionen des Opiums durch saure Pflanzensäfte die gefürchtete betäubende Eigenschaft desselben nicht verbessern, sondern im Gegentheil vermehren, indem diese Säfte den glutinösen Theil, mit welchem sie vorzüglich verbunden sind, auflösen; daſs der spanische Wein, Meth, die vorzüglichsten Flüssigkeiten seyen, um die extractartigen Theile des Opium aufzulösen, da sie die eben gedachte glutinöse Materie unangegriffen lassen. Er behauptet noch, daſs es möglich sey, aus unserm gewöhnlichen groſsen Mohn auf die gedachte Art ein Extract zu bereiten, welches seinen Erfahrungen zu Folge, alle Eigenschaften des Opiums besitze, und bey gleicher Dosis gleiche Wirkung hervorbringen soll.

Uebrigens ist zu bemerken, daſs die von *Josse* mit dem Namen Gluten belegte Substanz, wohl eigentlich der beym Sieden der ausgepreſsten Pflanzensäfte sich ausscheidende Eyweiſsstoff seyn möchte, wie daraus hervorgeht, daſs er sie mit dem, in dem nach *Störkscher* Methode bereiteten Schierlingsextract vorhandenen ähnlichen Bestandtheil vergleicht.

Josse bemerkt auch bey seinen Versuchen, daſs das Wasser, womit das Opium ausgewaschen wurde, immer mit einer farbigen fetten Oelhaut bedeckt sey. Er hält jedoch diese Erscheinung für zufällig, und glaubt, daſs sie von einem wirklichen Oele oder Fette herrühre, womit man sich vielleicht im Orient die Hände bestreiche, um die noch weichen Kuchen zu formen.

Dieſs ist aber nicht wahrscheinlich; denn die vor einigen Jahren angestellten Beobachtungen von *Proust* und *Derosne* haben gezeigt, daſs es allerdings eine ölige Materie im Opium gebe. *Proust* glaubt mit vieler Wahrscheinlichkeit, daſs sie von dem Blumenstaube des Mohns herrühre; und sie möchte daher wohl wachsartig seyn. Diese Vermuthung wird durch die Methode

thode bestätigt, durch welche *Derosne* dieselbe erhielt. Nachdem er nemlich das Opium mehrere Male mit Wasser, und nachher mit Alkohol in gelinder Wärme ausgezogen hatte, liess er Alkohol über dem filtrirten Rückstande sieden; aus der Flüssigkeit schied sich beym Erkalten eine ölige schwarzbraune, gefärbte Masse ab. Wurde diese aufs Neue im Alkohol aufgelöst, so schlug sie sich beym Erkalten sehr fein zertheilt, und mit gelblich grauer Farbe wieder heraus. Wie bekannt, ist es eine Eigenschaft des Wachses, sich in siedendem Alkohol aufzulösen, und beym Erkalten sich wieder auszuscheiden. *Derosne* erhielt davon aus 1 Pfunde Opium etwa 1 Unze. Diese Substanz, sagt *Derosne*, theile, wie auch *Baumé* bemerkt habe, dem Opium den eigenthümlichen Geruch mit; sie allein behalte ihn, während die andern Bestandtheile des Opiums geruchlos sind. Es läfst sich hieraus erklären, woher *Josse* den Geruch und die betäubenden Eigenschaften seinem Gluten zuschreiben konnte, da diese ölige Substanz, seiner Verfahrungsart nach, darin zurückbleiben mufste.

Bucholz fand bey seiner Untersuchung des Opiums eine dem Kautschuck ähnliche Substanz, überhaupt aber enthalten nach ihm 100 Theile Opium: 35,60 eines Extractiv- oder sogenannten Seifenstoffs; 30,40 Gummi; 9,00 harzige Theile; 4,80 Kautschuckstoff; 11,40 glutenartigen Stoff und 2,00 salzige Theile.

Ein anderer Bestandtheil des Opiums, den aber *Bucholz* bey dieser Analyse übersehen hat, ist eine besondere salzähnliche Substanz. Schon *Neumann*, *Haller* und *Tralles* bemerkten dieselbe, und hielten sie für eine Säure, was auch neuerlich *Proust* behauptet hat, deren wahre Natur aber späterhin durch die Versuche von *Derosne* und *Sertürner* besser ins Licht gestellt worden ist.

Um dieselbe abzuscheiden, zog *Derosne* das Opium mit der zehnfachen Menge seines Gewichts destillirten Wassers aus, und wiederholte diese Ausziehungen so oft, bis endlich nichts mehr aufgelöst wurde. Die Auszüge dampfte er in gelinder Hitze bis zur Konsistenz eines etwas dicken Syrups ab. Es zeigte sich dabey nichts merkwürdiges, als ein geringer harziger Absatz. Beym Erkalten aber nahm die Flüssigkeit eine körnige Gestalt an, welches deutlich auf die Gegenwart einer ausgeschiedenen Substanz hindeutete. Er verdünnte sie mit 4 Theilen Wasser, worauf eine Trübung entstand und auf dem Boden des Gefäfses sich ein beträchtlicher Satz abschied. Die abgegossene Flüssigkeit aufs neue abgedampft und wie vorher behandelt, gab noch etwas davon. Er sammelte ihn auf einem Filtrum; die gut ausgetropfte Substanz hatte eine dunkelbraune Farbe und schien auf den ersten Anblick blos aus Harz und oxydirten Extractivstoff zusammengesetzt zu seyn. Bey genauerer Untersuchung aber fand man, dafs sie aus einer grofsen Menge kleiner, glänzender Krystalle zusammengesetzt war. Siedendes Wasser nahm daraus etwas Extractivstoff auf, und liefs die Krystalle mit atlasartigem Glanze unaufgelöst zurück. Der

Alkohol

Alkohol löste sie siedend auf, und setzte sie beym Erkalten wieder krystallinisch ab.

Auch durch Behandlung des im Wasser unauflöslichen Rückstandes vom Opium mit Alkohol erhält man diese Substanz. *Derosne* digerirte jenen Rückstand in einer Hitze von 35 — 40° R. mit 6 Theilen Alkohol, und erhielt aus der warm filtrirten dunkelrothen Flüssigkeit jene Substanz in Krystallen, was auch bey Wiederholung desselben Verfahrens zum zweytenmal geschah. Durch wiederholtes Auflösen dieser Substanz in Alkohol und Krystallisation derselben, erhält man sie sehr rein und frey von Harz und der oben gedachten öligen Substanz. Ein Pfund Opium giebt nach *Derosne* ungefähr davon 1 Unze und 5 Drachmen.

In diesem durch wiederholte Krystallisationen gereinigten Zustande ist das Opium völlig weiss, in rechtwinkligen Prismen, mit rhomboidalen Grundflächen, krystallisirt. Es hat weder Geruch noch Geschmack. Im kalten Wasser ist es unauflöslich. 400 Theile kochendes Wasser nehmen davon einen Theil auf, der sich aber wieder beym Erkalten abscheidet. Diese Auflösung röthet die Lackmustinktur nicht. Vom Alkohol erfordert es beym Sieden 24 Theile, in der Kälte aber beynahe 100 Theile zur Auflösung.

Einer der unterscheidendsten Charaktere dieser Substanz ist ihre leichte Auflöslichkeit in allen Säuern, sowohl vegetabilischen als mineralischen, wozu nicht einmal die Mitwirkung der Wärme nöthig ist. Sättigt man diese Auflösung durch ein Alkali, so schlägt sich dieselbe in weisser pulveriger Form heraus. Die kaustischen Alkalien machen sie im Wasser etwas auflöslicher, und Säuren, wenn sie nicht im Uebermaass zugesetzt werden, fällen sie wieder aus der Auflösung. Vom Aether und von flüchtigen Oelen wird sie in der Wärme aufgelöst, scheidet sich aber beym Erkalten in flüssiger öliger Gestalt wieder aus, worauf sie bald nachher krystallisirt.

Auf glühenden Kohlen entzündet sie sich und verbrennt mit einer hellen Flamme gleich den verbrennlichsten vegetabilischen Substanzen. In einem Löffel erwärmt, schmilzt sie wie Wachs. In einer Retorte einem gradweise verstärkten Feuer ausgesetzt, schmilzt sie, und nachdem sie einige Augenblicke ruhig geflossen, blähet sie sich auf. Die Retorte füllt sich mit weissen Dämpfen an, welche sich zuletzt in der Nähe des Halses als eine ölige gelblich gefärbte Substanz verdichten; zu gleicher Zeit geht ein wenig Phlegma, mit kohlenstoffsaurem Ammoniak geschwängert über. Gegen das Ende des Versuchs entwickelt sich kohlenstoffsaures Gas, Kohlenwasserstoffgas und trocknes kohlenstoffsaures Ammoniak. In der Retorte bleibt eine sehr voluminöse, leichte, schwammige, regenbogenfarbig-glänzende Kohle zurück, in welcher beym Einäschern sich Spuren von Kali finden. Die im Halse der Retorte abgesetzte ölige Substanz ist sehr zähe, und besitzt einen starken, eigen-

eigenthüm-

thümlichen aromatiſchen Geruch und einen ſehr ſcharfen Geſchmack.

Dieſe Subſtanz löſet ſich, wie ſchon bemerkt worden, mit Leichtigkeit in allen, ſowohl mineraliſchen, als vegetabiliſchen Säuren auf. Alkalien fällen ſie aus dieſer Auflöſung wieder unverändert als ein weiſses Pulver.

Pugenſtecher in Bern machte von dieſer Eigenſchaft Gebrauch, um dieſe beſondere Subſtanz aus den Rückſtänden von den Opiumtincturen zu gewinnen; er digerirte ſie mit Eſſig, wozu er das Reſiduum von der Deſtillation des Weineſſigs anwandte, ſeihte dann die Flüſſigkeit ab, und preſste den Rückſtand aus. Nachdem die Flüſſigkeiten filtrirt worden, wurden ſie mit kohlenſtoffſaurem Natrum neutraliſirt, der erhaltene Niederſchlag auf einem Seihzeug geſammelt, ausgeſüſst und getrocknet. Er ſtellte ein Pulver von einer aſchgrauen Farbe dar, das, unter der Loupe betrachtet, aus lauter kleinen Kryſtallen beſtand. Dieſes Pulver wurde durch wiederholtes Auflöſen im ſiedenden Weingeiſt gereinigt und ſtellte dann Kryſtalle von einem weiſsen Atlasglanze dar, die alle von *Derosne* angeführten Eigenſchaften beſaſsen.

Die Salpeterſäure, auf die etwas gepülverten Kryſtallen gegoſſen, theilt ihnen eine röthliche Farbe mit, und löſst ſie ſodann mit vieler Leichtigkeit auf. Erhitzt und abgedampft giebt die Auflöſung Kryſtallen von Sauerkleeſäure, deren Menge verhältniſsmäſsig gegen die Quantität der aufgelöſten Subſtanz ziemlich beträchtlich iſt. Der Rückſtand der Auflöſung iſt ſehr bitter.

Nach *Derosne*'s Angabe ſoll dieſe Subſtanz die Eigenſchaften des Opiums in einem hohen Grade beſitzen. Er machte Verſuche damit an Hunden, und fand ſie wirkſamer als das Opium ſelbſt. Die nachtheiligen Wirkungen wurden dadurch gemildert, daſs er den Thieren Eſſig gab. Ganz damit im Widerſpruche aber ſind die Verſuche, welche man mit dieſer Subſtanz in Bern, in den daſelbſt befindlichen Spitälern anſtellte. Die Verſuche wurden an Individuen angeſtellt, bey welchen das Opium, ſelbſt in geringen Gaben, merkliche Wirkungen hervorbrachte; eins von dieſen Individuen erhielt von dieſer Subſtanz 10 — 12 Tage hinter einander jeden Tag bis 8 Gran, aber ungeachtet dieſer Doſis, war niemals das geringſte Zeichen eines Effects wahrzunehmen.

Sertürner entdeckte dieſe Subſtanz ebenfalls im Opium; ohne etwas von *Derosne*'s Verſuchen zu wiſſen, beſtätigte er die von jenen angegebenen chemiſchen Eigenſchaften derſelben.

Auſser dieſem Beſtandtheile, den *Derosne* als den eigentlich weſentlich wirkſamen Theil im Opium betrachtet, aber gewiſs mit Unrecht, fand er in demſelben noch: Extractivſtoff, eine kleine Menge Harz, etwas ſchwefelſauren Kalk und ſchwefelſaures Kali, und eine vegetabiliſche Subſtanz, die er für oxydirten Extractivſtoff hält.

Die ätzenden und kohlenstoffsauren Alkalien bewirken in der wässerigen Auflösung des Opiums einen reichlichen Niederschlag, den zwar *Proust* für ein reines Harz hält, der aber nach *Derosne* sehr zusammengesetzt ist. Letzterer goss in eine kalt bereitete Opiumauflösung von 6 Theilen Wasser so lange eine Auflösung von kohlenstoffsaurem Kali, bis nichts mehr gefällt wurde. Die überstehende Flüssigkeit gab, nachdem sie etwas abgedampft worden, noch ein wenig von diesem Niederschlag, der nach dem Abwaschen mit kaltem Wasser eine fahle Farbe, eine etwas körnige Beschaffenheit und wenig Geschmack hatte. Alkohol löste im Sieden ungefähr ¾ davon auf, und färbte sich ziemlich dunkelroth. Die filtrirte Auflösung gab beym Erkalten eine verwirrte und röthlich gefärbte Krystallisation. Der Alkohol enthielt noch etwas davon, nebst dem aufgelösten Harze, das durch Verdunsten daraus abgeschieden werden konnte. Der im Alkohol unaufgelöst gebliebene Theil wurde fast ganz vom siedenden Wasser aufgelöst. Die Auflösung hatte eine dunkle Extractfarbe, und liess beym Erkalten ein sehr weisses Pulver fallen, welches nach dem Auswaschen und Trocknen leicht, unschmackhaft, und im siedenden Wasser unauflöslich war. In einen rothglühenden Tiegel geworfen, verbrannte es mit Funkensprühen, und hinterliess kohlenstoffsauren Kalk und etwas Kali. Derjenige Antheil des durch kohlenstoffsaures Kali bewirkten Niederschlags, den der Alkohol nicht aufgelöst hatte, besteht also dem zufolge aus Kalk mit einer vegetabilischen Substanz, oder oxydirten Extractivstoffe. Die aus dem Alkohol sich abgesetzte krystallinische Substanz, war dieselbe, deren Eigenschaften oben angeführt wurden, nur zeigte sie nach ihrer abgeänderten Gewinnungsart einige Verschiedenheiten. Ihr Geschmack ist etwas bitter; sie krystallisirt weit weniger regelmässig; ihre Auflöslichkeit scheint etwas grösser zu seyn, und die Auflösung färbt den Veilchensaft grün. Es scheint, dass ein Theil von Kali fest damit verbunden war. In der That gab sie auch nach dem Einäschern mehr Kali.

Die wässerige Auflösung des Opiums röthet nach *Derosne* die Lackmustinctur, und deutet demnach auf das Daseyn einer Säure im Opium. Er glaubte diese Säure in der, über dem durch Alkali bewirkten Niederschlage stehenden, alkalischen Flüssigkeit zu finden, dampfte sie daher zur Konsistenz eines Syrups ab, und liess sie mehrere Tage stehen, um eine Krystallisation zu bewirken. Es hatten sich auch nach einiger Zeit einige Krystalle gebildet; aber ihre kleine Menge, ihre Verbindung mit dem Extractivstoff und ihre Leichtauflöslichkeit verstatteten *Derosne* nicht, sie genau zu untersuchen. Er vermuthet, die im Opium befindliche Säure möchte wohl nicht von der Essigsäure verschieden seyn, die so häufig in den Extracten angetroffen wird.

Sertürner aber glaubt wirklich eine eigenthümliche Säure in dem Opium gefunden zu haben, die er Mohnsäure oder Opiumsäure nennt. Um sie darzustellen extrahirte er einen Theil Opium mit 3½ Theilen Alkohol und eben so vielem Wasser. Die

Die filtrirte Flüſſigkeit verſetzte er mit eſſigſaurem Baryt, den entſtandenen Niederſchlag aber, der aus Mohnſäure und Baryt beſteht, zerlegte er durch Schwefelſäure.

Die Eigenſchaften, welche die Mohnſäure beſitzen ſoll, ſind folgende: Sie iſt ohne Geruch, ſchmeckt ſauer, zerlegt die Schwefelkaliauflöſung und die Seifenauflöſung, brauſst mit kohlenſtoffſauren Alkalien und Erden auf, und giebt mit ihnen faſt durchgehends pulverförmige, im Waſſer ſchwer auflösliche Salze, welche auch oft in kleinen unregelmäſsigen Kryſtallen anſchieſsen. Sie ſchlägt das Barytwaſſer und das Kalkwaſſer nieder, und zerſetzt weder die ſalzſauren, ſalpeterſauren noch eſſigſauren alkaliſchen und erdigen Salze, iſt ſie aber an Kali gebunden, ſo erfolgt eine wechſelſeitige Zerlegung. Einige Metallauflöſungen werden gleichfalls durch die freye Mohnſäure zerſetzt, als ſalpeter- und eſſigſaures Bley, ſalzſaures Zinn, und vorzüglich die Eiſenſalze. Dieſe werden jedoch nicht niedergeſchlagen, ſondern es entſteht eine braunrothe Farbe, die um ſo bemerklicher iſt, jemehr das Eiſen oxydirt iſt. Dieſs iſt ſogar in einer Säure, worinne das Eiſen kaum 0,01 beträgt, deutlich zu bemerken. Die Eiſenſolution mit überſchüſſiger Säure würde demnach ein gutes Mittel zur Entdeckung der Mohnſäure, ſo wie umgekehrt die Mohnſäure ein gutes Reagens für das Eiſen ſeyn. Indeſſen verdienen dieſe Erfahrungen eine nochmalige Prüfung.

Der durch Waſſer und Alkohol ausgezogene Rückſtand des Opiums, beſteht nach *Derosne* aus Ueberbleibſeln von Vegetabilien, oft mit Sand und kleinen Kieſeln vermiſcht.

Pagenſtecher analyſirte das aus dem inländiſchen Mohn durch Ritzen und freywilliges Ausflieſsen erhaltene reine Opium, und fand in 600 Gran deſſelben: 74 Gran einer öligen Materie; 28 Gr. ſchwefelſaures Kali; 56 Gr. oxydirten Extractivſtoff; 56 Gr. Harz; 42 Gr. der kryſtalliniſchen Subſtanz und das übrige war unveränderter Extractivſtoff.

M. ſ. über das Chemiſche des Opiums überhaupt folgende Schriften: *Dörffurts* neues deutſches Apothekerbuch, 1. Th. S. 686 — 694. Verſuche die Zerlegung des Opiums betreffend etc. v. *Chriſt. Fr. Bucholz*, in *Trommsdorffs* Journal der Pharmacie. Bd. VIII. St. 1. S. 24. etc. *Dubuc* Note ſur l'opium et ſa compoſition etc. Annal. de chim. T. XXXI. p. 181. ff. *Joſſe* in *Römers* Annal. der Arzneymittellehre. I. Bd. 3. St. Lpz. 1798. Abhandl. über das Opium von *Derosne*, in *Trommsdorffs* Journal der Pharmac. Bd. XII. St. I. S. 223. überſ. a. d. Annal. de chim. T. XLV. p. 257. ff. Bemerkk. über den jetzigen Zuſtand unſerer Kenntniſſe vom Opium, von *A. F. Gehlen*, im neuen Berliniſchen Jahrbuch der Pharmacie, Jahrg. 1803. S. 168. ff. *Sertürner* in *Trommsdorffs* Journal der Pharm. Bd. XIII. St. 1. S. 234. und ebend. 2 St. S. 349. ff. Bd. XIV. St. 1. S. 47. ff.

Arzneyl. Kräfte: Der weiſse Mohnſaame beſitzt erweichende und einwickelnde, und die Blätter, Köpfe

und der Saft derselben betäubende, schlafmachende, krampf- und schmerzstillende.

Die Wirkungen des Mohnsafts sind sonderbar. Der Mensch, der ihn sammlet, sieht bleich aus, ist träge und zittert. Schon das Umgiessen aus einem Geschirre in das andere verjagt den Schlaf. Das Opium wirkt nicht nur auf die festen Theile des Körpers, indem es heftig reizt, sondern auch auf die flüssigen. Als schmerzstillendes Mittel verdient es immer den ersten Rang, nur ist Vorsicht bey dessen Anwendung höchst nothwendig. Der mäsige Genuss desselben bewirkt Aufheiterung, Erhöhung der Lebenskräfte, Muth, aufbrausendes Wallen des Bluts, welches alles sich mit einer Art Schläfrigkeit und Taumel endiget.

Der wiederholte Gebrauch desselben macht kraftlos, mager, traurig, dumm und schläfrig. Der zu beträchtliche und unmäsige Genuss desselben verursacht heftige Unruhe, Schwindel, zuweilen Erbrechen, Irrereden, Wahnsinn, Zuckungen der Haut, Fieberschauer, kalten Schweiss, ein aufgetriebenes rothes Gesicht, schnellen Puls, ein geschwindes, schweres Athemholen, hierauf gänzliche Unempfindlichkeit, ja sogar den Tod, wenn die Rettung zu spät kommt, unter langsamen Schnarchen, heftigen Konvulsionen und bey offenen, aufwärts gekehrten Augen.

Die besten Gegenmittel gegen die Zufälle von zu häufig genossenem Opium sind zuerst Erbrechen mit lauem Wasser, das mit Butter und Oel vermischt ist, dann starker Kaffee, reichlich bis zur Wiederbelebung der Reizbarkeit sowohl innerlich als in Klystiren gegeben, ferner empfehlen sich Pflanzensäuren mit Kampfer, äusserlich Einreibungen von Ammoniakgeist und flüchtiger Seife, blasenziehende Pflaster etc.

Bey den eben beschriebenen nachtheiligen Wirkungen des Opiums ist gleichwohl die Macht der Gewohnheit im Stande den menschlichen Körper dasselbe nach und nach vertragen zu lehren. Die Muhamedaner, denen das Gesetz den Wein verbietet, bedienen sich statt dessen des Opiums, sowohl als ein Erheiterungsmittel, als auch sich rasend zu machen, worauf aber Missmuth und

und eine auſserordentliche Erſchlaffung folgt, und auch einen frühen Tod bewirkt. Sie fangen mit den kleinſten Gaben in der Gröſse eines Nadelkopfs an, und ſteigen nach und nach damit bis zur Gröſse einer Erbſe, ja wohl gar bis zu einigen Quentch. — Ein mit *Haſſelquiſt* reiſender Türke kam auf einer verzögerten Seefahrt in die Noth, kein Opium zu haben; er war mager und matt geworden, zitterte, und fiel zuweilen in Ohnmacht. Manchen wird es ſo nothwendig, daſs ſie aus Vorſicht mehrere Portionen in den Kleidern herumſtecken müſſen, und ein perſiſcher Prinz ſtarb, als es ihm auf der Reiſe ausgieng, ehe man es wieder herbeyſchaffen konnte. — Die Indianer zu Batavia brauchen das Opium eben ſo häufig, als die Türken, kauen es aber nicht, ſondern machen es zu einem Brey oder Mus, das ſie oben auf den Tabak ſtreichen, wenn ſie ihn in die Pfeife geſtopft haben. Von einigen Zügen werden ſie betrunken und verworren; brauchen ſie aber unvorſichtiger Weiſe zu viel, ſo werden ſie raſend und gehen auf andere los, um ſie zu ermorden. Man ſchreyt, Amok, Amok! ſobald ſich ein ſolcher Raſender auf der Straſse blicken läſst, und jedermann hat das Recht ihn auf der Stelle umzubringen. — Auch unter uns ſind die Beiſpiele, daſs mehrere groſse Gaben des Opiums vertragen lernten, nicht unbekannt. Nach *Junker* brauchte eine Frau, die an Nervenzufällen litt, täglich 1 Quentch. Opium und nach *Selle* eine andere ähnliche Kranke 1 — 1½ Unze Laudanum. Auch *Mönch* ſahe täglich von letzterm eine Frau 3 Eſslöffel nehmen. — Die Chineſen rauchen Taback gern mit Opium vermiſcht.

Anwendung: Die weiſsen Mohnſaamen braucht man blos innerlich in Form einer Emulſion gegen Huſten. Man zerſtöſst 1 Theil Saamen mit 8 — 12 Theilen Waſſer und preſst ſie durch. Innerlich kann das Mohnöl, wie das Baumöl benutzt werden. Aeuſserlich und in Klyſtiren kann man ſtatt deſſelben das Rüböl gebrauchen.

Das Opium iſt eins der unentbehrlichſten und vorzüglichſten, ſchmerzſtillenden Arzneymittel, doch erfordert ſein Gebrauch auſserordentliche Vorſicht, wenn es nicht ſchädlich wirken ſoll.

Es iſt ſchon weit über 2000 Jahre im Gebrauch, und es läſst ſich nicht mit Gewiſsheit ſagen, ob die Aegyptier oder Griechen, deſſen einſchläfernde Kraft zuerſt kannten. *Hippocrates* bediente ſich deſſelben wahrſcheinlich noch nicht, aber *Diagoras*, ein Zeitgenoſſe von ihm, erklärte es, wegen ſeiner taumelerregenden Kräfte, für verwerflich. Die empiriſche Secte wendete es öfters an, und *Serapio* und *Heraklides* brauchten daſſelbe in verſchiedener Geſtalt. *Celſus*, *Dioskorides*, *Galen* und *Aetius* dagegen wendeten es nur furchtſam im äuſserſten Nothfalle an. Dennoch haben wir aus jenem Zeitalter noch einige Zuſammenſetzungen, die in den meiſten Apotheken noch vorräthig gehalten werden (m. ſ. bey den Präparat.). Häufiger und mit mehrerer Dreiſtigkeit brachten darauf die arabiſchen Aerzte das Opium im Gebrauch, und unter den europäiſchen war vorzüglich *Theophraſtus Paracelſus* einer der erſten, der dieſem Arzneymittel Zutrauen verſchaffte, von welchem nachher *Sylvius* ein ſo groſser Verehrer wurde, daſs ihn ſeine Zeitgenoſſen gewöhnlich den Mohnſaftdoktor nannten.

Das Opium wird in folgenden Krankheiten gebraucht: Bey widernatürlicher Reizbarkeit, Krämpfen, heftigen Schmerzen, Wechſelfiebern, Gicht, Rheumatismen, Waſſerſcheu, Raſerey, der Ruhr und der Luſtſeuche etc.

Es wird in Subſtanz als Pulver 1. innerlich gebraucht. Die Gröſse und Wiederholung der Gabe deſſelben iſt ſehr verſchieden und richtet ſich nach der Verſchiedenheit der Abſicht und der Fälle, in welchen man es giebt. Gewöhnlich iſt die Gabe zu $\frac{1}{4}$ bis 2 Gran täglich ein oder mehreremale; ferner die Tinctur und der Extract etc. 2. äuſserlich in Cataplasmen, zu Pflaſtern und Einſpritzungen in die Harnröhre, bey hohlen, ſchmerzhaften Zähnen etc. und 3. in Klyſtiren. Die ausführliche Gebrauchsart des Opiums ſ. m. in: Hrn. Hofr. *Suckows* Pharmakopö, 1 Theil, S. 248 — 49.

Der Saame wird von uns und ſehr vielen andern Völkern zur Speiſe benutzt, und wurde ſchon in den älteſten Zeiten entweder mit Honig vermiſcht, oder zum Brode genoſſen, was auch ſchon *Dioskorides* und *Galen* bemerkt. Man kann ihn bey verſchiedenem Backwerke

theils

theils zur Füllung, theils auch zum Beſtreuen anwenden, und macht weder dumm noch ſchläfrig. Er wird auch in Polen, Böhmen, Schleſien, Italien und Ungarn insgemein auf Kuchen gegeſſen und in Ungarn bäckt man kleine Brödchen aus Paſtenteig, welche mit dem Saamen gefüllt werden. Im Salzburgiſchen bedient man ſich deſſelben ſtatt Gewürze bey einigen Speiſen. Im Zillerthale bereitet man aus Semmelſchnitten in der Milch, darüber Honig gegoſſen und Mohnſaamen aufgeſtreut wird, ein Gericht, welches *Magſchaden* genennt wird. Die jungen Blätter können als Gemüſe gegeſſen werden.

Aus den Saamen läſst ſich durchs Schlagen ein Oel gewinnen, das, wenn es vorſichtig bereitet wird, dem ächten, feinen Baumöl oder feinſten Provenzeröle, ſowohl zur Speiſe, als zum Brennen ſehr nahe kommt und unſchädlich iſt. Es hat eine hellgelbe Farbe, und wenn es friſch iſt, einen milden, angenehmen Geſchmack, wie ſüſses Mandelöl, und ſchwachen Geruch. Vom Baumöl unterſcheidet es ſich noch dadurch, daſs es in der Kälte nicht ſo leicht gerinnt und wohlfeiler iſt, und von dem Leinöl, daſs es angenehmer ſchmeckt und nicht austrocknet; auch dampft es weniger als das Baumöl. Uebrigens beſitzt es die Eigenſchaften aller fetten Oele. Es muſs aber bey gelinder Wärme geſchlagen werden, auch wo möglich bald nachdem der Saame geerntet worden. Das Oel bleibt einige Zeit in leicht bedeckten Gefäſsen ſtehen, in denen es ſich klärt und frey ausdunſtet. Dann muſs es an einem kühlen Orte aufbewahrt werden, damit es nicht ranzig wird. — Das Oel wird ſehr fein, wenn man den Saamen, mit dem 4ten Theile zerſchnittener Borsdorfer Aepfel vermiſcht, kalt ſchlagen läſst. Wenn das Oel alsdann einige Wochen geſtanden hat, ſo erhält es einen ſehr angenehmen Geſchmack. Der Ueberreſt wird warm geſchlagen und dient ſtatt Brennöl. Vom übrigen Nutzen der Mohnpflanze ſ. m.: *Mein ſyſt. Verz.* etc. Nr. 501.

Präparate: Der weiſse Mohnſaame wird theils zu *Emulſionen*, und zu einem *Syrup*, Syrupus Sem. Papaveris albi, theils zur Auspreſſung des *fetten Oels*, Oleum expreſſum Papaveris, angewendet, obgleich der ſchwarze auch dazu gebraucht werden kann, wiewohl er weni-

ger

ger an Oel giebt. Ehedem kam der Saame noch zu verschiedenen Zusammensetzungen. Aus den unreifen Mohnköpfen bereitet man einen *Syrup*, Syrupus Dyacodii, *Dyacodiensyrup*.

Ausser dem *Pulver* vom Opium, Pulvis Opii puri, giebt es noch die *Tinctur*, Tinctura Opii simplex s. T. thebaica, u. Tinct. Opii Eckardii, den *wässerigen Extract*, Extractum Opii aquosum, das *flüssige Laudanum Sydenham's*, Laudanum liquidum Sydenhami; auch sind aus dem ältesten Zeitalter verschiedene Zusammensetzungen übrig, die in den meisten Apotheken noch vorräthig gehalten werden. z. B. das *Philonium* von *Philo*, der *Mithridat* von *Damocrates*, der *Theriak* von *Andromachus*, und die *Hundszungenpillenmasse*, Massa Pilularum de Cynoglosso, von *Trallian*. Ueberhaupt kommt es noch zu vielen andern Zusammensetzungen, die man insgemein mit dem Namen *Opiate* belegt.

Um einen Theil des Opiums in Pulverform und von den ihm anhängenden fremden Theilen befreyt vorräthig zu haben, muss dasselbe, wegen seiner Zähigkeit in der Winterkälte gepülvert und durch Hülfe eines Haarsiebes gereiniget werden.

Abbildungen: *Blackw*. Herb. t. 482. 483. *Zorn*. Icon. pl. t. 371. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLV. 236.

CCLXXX. Sarracenia. Sarrazenie.

Kelch doppelt; äussere sehr klein, dreyblättrig; Blättchen eyförmig, abfallend; innere fünfblättrig; Blättchen fast eyförmig, sehr gross, gefärbt, abfallend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter eyförmig, eingebogen, die Staubfäden bedeckend, mit Nägeln versehen; Staubfäden klein; Staubbeutel einfach; obere Fruchtknoten rundlich; Griffel walzenförmig, sehr kurz; Narbe schildförmig, fünfeckig, gross, die Staubfäden bedeckend, bleibend; Saamenkapsel rundlich, fünffächerig, vielsaamig; Saame rundlich, zugespitzt, klein. Fam. der *Wasserblumen*, *Hydrocharides Batsch*. Beym *Juss*. ist diese Gatt. unter keine Fam. gebracht.

Von

Von dieſer Gatt. iſt eigentlich keine Art officinell. Blos wegen der ſonderbaren Form der Blätter mögen folgende 2 Arten hier ſtehen.

646. *Sarracenia flava* L.

Die gelbe Sarrazenie.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 652. 1.)

Blätter aufrecht, röhrenförmig, mit einem am Halſe zuſammengeſchnurrten, aufrecht ſtehenden und flachen Deckel verſehen; Blüthen gelb.

Wohnort: Dieſe ausdauernde ſo wie auch die folgende Pflanze, wachſen in Virginien, Carolina und Florida an ſumpfigen Orten.

Blüthezeit: Junius.

Dieſe und die folgende Art ſind beſonders wegen der ſonderbaren Form ihrer Blätter merkwürdig, die das Anſehen eines hohlen mit einem Deckel verſehenen Schlauchs haben und worin ſich gewöhnlich Waſſer ſammlet.

Abbildungen: *Catesb.* car. 2. p. 69. t. 69. *Plucken. amalth.* t. 376. f. 5.

647. *Sarracenia purpurea* L.

Die purpurfarbene Sarrazenie.

Blätter kappenförmig, bauchig, offen und bogenförmig; Blüthen röthlich.

Abbildungen: *Catesb.* car. 2. p. 70. t. 70. *Mill.* dict. icon. t. 241. *Plucken.* amalth. t. 376. f. 6.

CCLXXXI. *Cambogia. Gummiguttäbaum.*

Kelch vierblättrig; Blättchen rundlich, vertieft, abſtehend, auffallend; Blumenkrone vierblättrig; Blätter eyförmig-länglich, abſtehend, vertieft, mit Nägeln verſehen; Staubfäden kurz; Staubbeutel rundlich; Fruchtknoten rundlich, geſtreift; Griffel fehlend; Narbe vierſpaltig, ſtumpf, bleibend; Kernfrucht rundlich, achteckig und achtfächerig; in den Fächern der Saamen einzeln;

zeln; Saame nierenförmig-länglich, etwas zuſammengedrückt.

648. *Cambogia Gutta* L.

Garcinia Cambogia Perſ. (XI. Kl. 1 Ordn.)

Mangoſtana Cambogia Gärtn.

Der officinelle Gummiguttäbaum.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 650. 1.)

Blätter geſtielt, breit-lanzettförmig, ganz ungetheilt, ſpitzig, flach, dick, zerſtreut; Blüthen ſafrangelb, an der Spitze der Zweige, Blüthenſtiele vielblüthig; Kernfrucht von der Gröſse einer Pomeranze, anfangs grün, hernach gelb, und endlich bey völliger Reife weiſslich; Saamen dunkelblau.

Es iſt ein Baum von anſehnlicher Gröſse und Dicke, und hat weitabſtehende Aeſte.

Wohnort: Er wächſt in Malabar, Cochinchina, Siam und auf Zeylon in Wäldern.

Blüthezeit: Im Sommer.

Officinell: Der durch Einſchnitte in die Rinde des Stammes ausflieſsende, ſehr dicke, citrongelbe und an der Luft langſam austrocknende Saft, der unter dem Namen *Gummigutt*, Gutti, Gummi Guttae, Gambogium, Gutta Gumba, im Handel vorkömmt. Es führt auch noch den beſondern Namen, *unächtes* oder *Zeyloniſches Gummigutt*, G. G. Zeylonicum ſ. Spurium.

Dieſer Saft ſoll beſonders flieſsen, wenn der Baum zu blühen anfängt und deſſen Ausfluſs durch nahe angebrachte Feuer noch verſtärkt werden.

Vom Gummigutt, welches meiſtentheils als Farbe, weniger als Arzneymittel gebraucht wird, und unter die Gifte gehört, giebt es verſchiedene Sorten.

Das Gummigutt, was in deutſchen Apotheken zu finden iſt, kommt von dem eben genannten Baume. Wir erhalten es in groſsen Kuchen oder unförmlichen oder gewundenen Maſſen. Es ſieht gelbroth aus, iſt aber äuſser-

ſserlich dunkler von Farbe, faſt bräunlich, inwendig bläſser, auf dem Bruche glänzend, in dünnen Stücken und an den Kanten etwas durchſcheinend, und zerbrechlich; wenn es mit Waſſer befeuchtet wird, ſo ändert es ſeine gelbrothe Farbe in die bleichgelbe um; über dem Feuer ſchmilzt es nicht, allein am Lichte brennt es mit einer ruſsigen Flamme.

Die beſten Stücke ſind diejenigen, welche rein, und weder mit Sand und andern Unreinigkeiten vermiſcht, noch ſchmutzig von Farbe ſind und auch keinen Geruch beſitzen, im Gegentheil aber verwerflich.

Eine andere Sorte von Gummigutt, die mit dem hier beſchriebenen ſehr übereinkommt, ſich davon aber unterſcheidet, daſs ſie an der Luft weniger braun wird, heiſst Gummi Guttae Siamenſe ſ. verum ſ. Cambogium verum. Dieſer Baum, wovon dieſe Sorte kommt, heiſst *Stalagmitis Cambogiodes Murr.*, oder *Guttifera vera Koenigii* (M. ſ. XXIII. Kl. 1. Ordn.) Dieſe Sorte kommt im Handel gar nicht oder höchſt ſelten zu uns. Sie ſoll weit beſſer als das gewöhnliche Gummigutt ſeyn.

Eine ſchlechtere Sorte, als die erſtere, iſt das *amerikaniſche Gummigutt*, Gummi Guttae Americanum, das von 2 ſtrauchartigen Bäumen, dem *beerentragenden* und *kayenniſchen Hartheu*, Hypericum bacciferum et cayenenſe, wovon erſteres in Mexiko, letzteres in Cayenne wächſt, kommen ſoll. Dieſe Sorte hat mit der gewöhnlichen nichts als die gelbe Farbe gemein und iſt zum Arzneygebrauch gar nicht tauglich.

Eine noch ſchlechtere und ebenfalls unbrauchbare Sorte ſoll in Cayenne aus dem Safte einiger daſelbſt wachſenden Euphorbienarten bereitet werden.

Geruch: Es iſt geruchlos.

Geſchmack: Dieſer iſt anfangs kaum merklich, aber nach einiger Zeit erregt es ein heftiges Brennen und eine Trockenheit im Munde.

Chemiſche Beſtandth.: Das Gummigutt iſt ein Schleimharz, bey welchem die harzigen und gummigen Theile innigſt mit einander verbunden ſind. Es löſst ſich weder in Waſſer, noch in Weingeiſt vollkommen, doch in dieſem mehr, als in jenem, auf, giebt mit erſterem eine

trübe,

trübe, mit letzterem eine helle, goldgelbe Auflösung, aus welcher es durch Wasser wieder niedergeschlagen wird. Von Naphthen wird es gröſstentheils, und von flüſsigem ätzenden Kali u. flüſsigem Ammonium vollkommen aufgelöſst, und die Auflösung in den beyden letztgenannten Flüssigkeiten läſst sich mit Wasser und Weingeist ohne Trübung vereinigen. Auch in Essig- und Citronensäure ist es, wiewohl nicht vollkommen, in fetten Oelen aber gar nicht auflöslich.

Arzneyl. Kräfte: Diese sind heftig purgirend, brechenerregend, schweiſstreibend etc.

Anwendung: Man hat es blos innerlich in Wechselfiebern, Gelbsucht, Gicht, Engbrüstigkeit, vorzüglich aber in der Wassersucht und bey Würmern, besonders gegen den Bandwurm, und die von Würmern verursachte Fallsucht, als ein drastisches Mittel, jedoch mit Vorsicht, gebraucht. Nur die Cingalesen bedienen sich des frischen Safts als ein Wundmittel.

Kleine Gaben von 3 — 6 Gran, nach Befinden der Umstände, täglich 3—4 mal gegeben, wirken sicherer als eine groſse Gabe von 10 — 20 Gran, auf einmal angewendet. Man giebt das Gummigutt, welches einen Bestandtheil der meisten Geheimwurmmittel ausmacht, entweder in Pulverform mit Zucker, oder mittelst Cacaoteig, Mandeln, Eygelb oder arabischen Gummi mit Wasser verbunden, seltner in Essig oder Citronensaft aufgelöſst und nur, wenn es besondere Anzeigen, z. B. in der Wassersucht, nöthig machen, in kalischer Auflösung oder die Gummiguttseife, da sich in dieser letztern Verbindung seine purgirende Kraft in eine mehr harntreibende abändert. Am bequemsten einzunehmen wird es aber in Form eines Bissens mit Brodkrume, oder in Pillen in Verbindung mit Seife, in welcher auch die geistige Auflösung desselben am sichersten gegeben wird, verordnet.

Die säuerlich schmeckenden Früchte werden von den Einwohnern in Ostindien nicht nur roh, sondern auch gekocht und getrocknet gegessen. Es ist allerdings sonderbar, daſs die Früchte eines Baums eſsbar sind, von welchem ein so heftiges Purgirmittel kommt, dergleichen das Gummigutt ist.

Präpa-

Präparate: Jetzt blos das *Pulver*, Pulvis Gummi Guttae. Ehedem die *Tinctur*, Tinctura Gummi Guttae, und Magisterium Gummi Guttae; auch kam es noch zu verschiedenen Arzneyen. *Richards*, *Herrenschwands*, *Clossius* oder *Voglers*, der Wittwe *Nuffer*, *Ponteaus*, *Kaltschmidts* oder *Werlhofs*, *Rothens* und *Vieussens* Mittel gegen den Bandwurm, ingleichen das *Mathieusche* Specificum, enthalten das Gummigutt, und es macht in den meisten derselben den vorwaltend wirksamen Bestandtheil aus.

Abbildungen: *Rheede* Hort. malab. 1. p. 41. t. 24. *Blackw*. Herb. t. 392. *Zorn*. Icon. pl. t. 316. *Gärtn*. de fruct. p. 106. t. 105.

CCLXXXII. *Nymphaea. Seerose.*

Kelch vier- oder fünfblättrig, groſs, oberwärts gefärbt, bleibend; Blumenkrone vielblättrig; Blätter meistentheils 15, der Seite des Fruchtknotens eingefügt, in einigen Reihen hintereinander stehend; meistens auf 70 Staubfäden, flach, gekrümmt, stumpf, kurz; Staubbeutel länglich, am Rande der Fäden angewachsen; obere Fruchtknoten rundlich oder eyförmig, groſs; Griffel fehlend; Narbe schildförmig, flach, gestrahlt, am Ende gekerbt, bleibend; Beere hart, fleischig, eyförmig, am Halse zusammengezogen, gekrönt, 10 — 15fächerig, voll Mark, vielsaamig; Saame rundlich. Fam. d. *Wasserblumen*, *Hydrocharides Batsch*; der *Mohnarten*, *Papaveraceae Juss.*

649. *Nymphaea lutea* L.

Die gelbe Seerose, gelbe Seeblume, gelbe Weyherrose, gelbe Wasserblume, gelbe Wasserlilie, gelbe Seekandel, gelbe Mummeln, gelbe Plumpen, gelbe Seeplumpen, Kannenplumpen, Wassertulipane, Nixblume, Haarwurz, Haarstrang, Poppelke.

(*Lin*. Syst. veg. ed. XIV. 653. 1.)

Stengel lang, dick, schwammig, knotig; Blätter langgestielt, fast 1 Fuſs lang, breit, dick, lederartig, herz-

herzförmig-zugerundet, ganz ungetheilt, glatt, glänzend, unten netzförmig geadert, auf dem Waſſer ſchwimmend; Lappen rundlich, ſtumpf, an einander geneigt; Blumenſtiele einzeln, ſehr lang, dick, einblüthig, glatt, rund, aufrecht; Blüthen groſs, gelb, wohlriechend; 12—16 Blumenblätter, viel kleiner als Kelch, gekerbt, gefurcht; Kelch fünfblättrig, länger als die Blumenblätter, gelb; Blättchen rundlich, ſtumpf; Staubfäden und Staubbeutel gelb, Beere kegelförmig.

Die Blumen erheben ſich am Morgen, wenn ſie ſich öffnen, ein wenig über die Oberfläche des Waſſers empor, am Abend aber, wenn ſie ſich wieder ſchlieſsen, ſinken ſie auf das Waſſer zurück, und ſchwimmen. Die Wurzel ſteckt tief im Schlamme.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland, ſo wie auch in andern Ländern von Europa in Teichen, Seen und andern ſtillſtehenden und langſam flieſsenden Waſſern.

In Luſtgärten die Waſſergräben, Teiche und Kanäle mit dieſer und der folgenden Art bepflanzt, giebt einen ſehr prachtvollen Anblick.

Fortpflanzung: Siehe bey der folgenden Art.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Ehedem die *Blüthen* und *Wurzel*, Flor. et Rad. Nymphaeae luteae.

Die Wurzel iſt ſehr groſs, lang, und oft armsdick, mit langen, dicken Faſern beſetzt, auswendig braun und inwendig weiſs.

Einſammlung: Die Wurzel wurde im Junius eingeſammlet.

Geſchmack: Der Wurzel iſt bitter.

Anwendung: Die Wurzel, die vormals als Arzneymittel im Werth ſtand, iſt gänzlich unwirkſam und mit Recht auſser Gebrauch.

Dieſe Pflanze ſoll in Lungenentzündungen der Kühe ein gutes Mittel ſeyn.

Nach

Nach neuern Beobachtungen haben die Aegyptier nicht aus dieſer Art, ſondern aus *Nymphaea Lotus* L., Brod gemacht. Vom übrigen Nutzen dieſer Pflanze ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz.* etc. Nr. 506.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 497. a. b. *Oeder.* Fl. dan. t. 603. *Weinm.* N. 761. e.

650. *Nymphaea alba* L.

Die weiſse Seeroſe, weiſse Seeblume, weiſse Waſſerblume, weiſse Weyherroſe, weiſse Seepuppe, weiſse Nixblume, weiſse Seekandel, weiſse Seeplumpen, weiſse Mummeln, weiſse Plumpen, Seemummel, Waſſerlilie, Tolllilie, Waſſermännchen, Waſſermöhre, Waſſertulpe, Waſſermohn, Waſſerroſe, Herkuleswurz, Kollerwurz, Kolbwurz, Keulwurz, Haarwurz, Harzwurz, Keelwurz, Kellerwurz, Kohlwurz, Haarſtrang, Mürmelken.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 653. 2.)

Blätter langgeſtielt, groſs, herzförmig - rundlich, ganz ungetheilt, glatt, lederartig, auf dem Waſſer ſchwimmend; Lappen rund, über einander liegend; Blüthen weiſs, faſt gefüllt, ſehr wohlriechend; Kelch vierblättrig, weiſsgrün, kleiner als die lanzettförmigen Blumenblätter; Blättchen ey - lanzettförmig, ſtumpf, ausgebreitet; Beere kugelrund.

Es giebt eine Var. mit viel kleinerer Blume, N. *alba minor.*

Die Blüthen öffnen ſich von 7 Uhr Morgens bis 4 Uhr Abends über dem Waſſer. Die Wurzel ſteckt tief im Schlamm.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland, ſo wie überhaupt durch ganz Europa, auch in Aſien und Amerika in Teichen, Seen, andern ſtillſtehenden Waſſern und an den Ufern der Flüſſe. Sie überzieht oft ganze Teiche.

In Gärten läſst ſie ſich nicht anders als in einem Waſſerbehälter ziehen, und deswegen muſs man ſie entweder in ein Baſſin, einen Teich oder in die Mitte eines Sumpfgrabens pflanzen.

Fort-

Fortpflanzung: Sie kann ſehr gut aus dem Saamen gezogen werden, wenn nemlich derſelbe, ſobald er reif iſt, abgenommen, in ein Stück Lehm gedrückt, und mit dieſem an der beſtimmten Stelle ins Waſſer geſenkt wird. Die gelbe Seeroſe verlangt dieſelbe Behandlung.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Ehedem die *Wurzel*, *Waſſerlilienwurzel*, und *Blumen*, Rad. et Flor. Nymphaeae albae ſ. Nenupharis.

Die Wurzel iſt ſehr groſs, lang, zylindriſch, oft armsdick, ſchwammig fleiſchig, auswendig braun und knotig, inwendig aber weiſsgelblich.

Geruch: Der friſchen Blumen iſt angenehm, geht aber durchs Trocknen verloren.

Geſchmack: Der Wurzel iſt bitterlich und etwas zuſammenziehend.

Arzneyl. Kräfte: Der Wurzel ſind zuſammenziehend, ſtärkend, ſchlafmachend etc. Dieſs gilt auch von der vorhergehenden Art.

Anwendung: Zum Arzneygebrauch iſt jetzt die Wurzel ganz entbehrlich. Das deſtillirte Waſſer brauchten die ältern Aerzte beym Brennen des Harns, in Blut- Bauch- und Saamenflüſſen und in Flecken der Augen. Das Oel wird unter die ſchmerzſtillenden und ſchlafmachenden, und die Conſerve und Syrup ebenfalls unter die ſchlafmachenden Mittel gezählt.

Nach *Linné* ſoll die Wurzel, in Milch zerſtoſsen, die ſogenannten Schwaben und die Hausgrillen herbeylocken und töden, auch kann man letztere durch einen Rauch von Blättern vertreiben, ſo wie von der vorhergehenden Art.

Man bereitet durch die Deſtillation aus den friſchen Blumen ein Waſſer, aus dem die türkiſchen Frauenzimmer im Serail des Groſsſultans durch mehrere hinzugethane Sachen ein ſehr angenehmes Getränke zu verfertigen wiſſen. Zu gleicher Abſicht können auch die gelben Seeroſen angewendet werden.

In den warmen Ländern sollen die Wurzeln, vielleicht wenn sie noch jung und zart sind, süss und essbar seyn. In Schweden hat man sie in der Theuerung als ein Nahrungsmittel ohne Schaden genossen und auf der Insel Seeskär bey Narva mit der Fichtenrinde Brod daraus gebacken. Auch dienen sie einigen russischen Nationen zur Speise, so wie von der vorhergehenden Art. Ueber den übrigen Nutzen s. m.: *Mein system. Verz.* etc. Nr. 507.

Präparate: Aus den Blüthen bereitete man ehedem ein *destillirtes Wasser*, ein *gekochtes Oel*, einen *Syrup* und eine *Conserve*, Aqua, Oleum coctum, Syrupus et Conserva Nymphaeae albae, auch kamen sie noch zu verschiedenen Zusammensetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 498. a. b. und 499, die Wurzel. *Oeder.* Fl. dan. t. 602. Engl. Bot. t. 160. *Zorn.* Ic. pl. t. 26. Hort. Eyst. vern. VII. t. 3. f. 1. 2. *Gärtn.* de sem. pl. 1. p. 72. t. 19. f. 1. *Weinm.* N. 761. a. Handb. d. ph. Bot. Bl. XLVI. f. 238.

CCLXXXIII. *Bixa. Orleanbaum.*

Kelch einblättrig, sehr klein, fünfzahnig, flach, bleibend; Blumenkrone zehnblättrig; Staubfäden borstenförmig, halb so lang als Blumenkrone; Staubbeutel aufrecht; Fruchtknoten eyförmig; Griffel fadenförmig, so lang als Staubfäden; Narbe zweyspaltig, zusammengedrückt; Saamenkapsel oval, spitzig, zusammengedrückt, zweyklappig. einfächerig, in den Ecken aufspringend, stei borstig, vielsaamig; Saame birnförmig, mit abgestutztem Nabel.

651. *Bixa Orellana* L.

***Der gemeine Orleanbaum**, die Bischofsmütze, die Arnotta oder das Roucou der Indianer.*

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV 655. 1.)

Blätter herzförmig, zugespitzt, immer grün; Blüthen blassroth, in Trauben an den Spitzen der Zweige stehend und sehr viel Aehnliches mit denen von der Rosa cani=

canina habend; Saamenkapseln 2 — 3 Zoll lang; Saamen erbsengroſs, von beyden Seiten zuſammengedrückt, in einer dicken, röthlichen Haut liegend.

Von dieſer Gattung iſt bis jetzt nur dieſe einzige Art bekannt. Ein ſchöner Baum, der zuweilen eine Höhe von 20 Fuſs erreicht. Der Stamm iſt braun und glatt.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt im ſüdlichen Amerika, auf den molukkiſchen Inſeln, auf Manilla, Cayenne, Martinique, Domingo und Jamaika, an Waſſergräben, Quellen und andern feuchten Plätzen.

Er wird auch auf den meiſten amerikaniſchen Inſeln ſeiner immer grünen Blätter und ſeines Nutzens wegen ſorgfältig und häufig gezogen; man pflanzt ihn um die Wohnungen, Gärten und Felder und braucht ihn zur Bezeichnung der Grenzen.

In Deutſchland wird er in Treibhäuſern, z. B. in Dresden gezogen.

Fruchtreife: Die Einſammlung derſelben geſchieht zweymal im Jahre, um Johannis und um Weyhnachten; letztere iſt am ergiebigſten.

Officinell: Die reifen Saamen ſind mit einem ſchönen, rothen, ſtark riechenden Teige umgeben, der abfärbt, woraus man in Amerika die angenehme rothgelbe Farbe bereitet, die unter dem Namen *Orlean*, *Arnotta*, *Urucu* oder *Roucou*, Orleana, Orellana, fälſchlich Terra Orleana, bekannt iſt.

Es kommen im Handel mehrere Sorten vom Orlean vor, deſſen Güte von der verſchiedenen Bereitungsart abhängt.

Wenn die Saamenkapſeln reif ſind, ſo werden ſie in Körben geſammelt, geöffnet, und die Saamen mit dem ſie umgebenden Teige in Zuber geworfen, worauf man warmes Waſſer gieſst, und ſie darinne ſo lange weichen läſst, bis alle Farbe von den Saamen abgeſondert iſt, welches man noch durch das Reiben mit den Händen, oder Rühren mit einem Spatel, zu erleichtern ſucht. Die trübe gefärbte Flüſſigkeit wird nun durch ein Haarſieb geſeiht und in einem Gefäſse über einem ſchwachen Feuer bis zur Dicke eines harten Extracts abgedunſtet. Dieſer

wird

wird in die Geſtalt von Rollen oder Kuchen gebracht, die an der Luft getrocknet und zum Gebrauch aufbehalten werden. Dieſs iſt die beſte Sorte. Die mit kaltem Waſſer bearbeiteten Saamen geben bey einer nochmaligen Behandlung mit Waſſer eine etwas ſchlechtere Sorte. Die Saamen wirft man nachher weg.

Die Orleankuchen ſind etwa 1 — 2 Pfund ſchwer, länglicht, platt, und äuſserlich mit Schilfblättern belegt. Gewöhnlich ſind ſie ganz feucht und ſchmierig und von einem ſtinkenden Geruch, weil ſie von Zeit zu Zeit, um das Austrocknen zu verhüten, von den Droguiſten mit Urin angefeuchtet werden.

Es giebt ſchlechtere Sorten, worinn ſich allerley fremde Theile befinden.

Die Güte des Orleans beſteht in einer rothgelben Farbe, in einer guten Feſtigkeit, und daſs er ſanft anzufühlen iſt.

Geruch: Die Saamen haben einen veilchenartigen, unangenehmen Geruch, der den Kopf einnimmt.

Geſchmack: Des Saamens iſt bitterlich, wenig gewürzhaft und etwas ſalzig und der des Orleans zuſammenziehend.

Chemiſche Beſtandth.: Der Orlean ſcheint harziger Natur zu ſeyn, und theilt ſowohl fetten, als ätheriſchen Oelen, ſo wie auch dem Weingeiſt und den alkaliſchen Laugen, eine ſchöne rothe Farbe mit.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Man will den Orlean als ein vorzügliches Mittel in Nieren- und Steinbeſchwerden befunden haben, und lieſs davon ½ Drachme in einer Taſſe voll Chokolade täglich 2 — 3mal nehmen. Jetzt wird er in der Pharmacie höchſtens zur Färbung einiger äuſserlichen Arzneymittel gebraucht. In Amerika bedient man ſich ſeiner als ein ſtopfendes Mittel bey Ruhren.

Die nacktgehenden Caraiben reiben ſich alle Morgen über und über mit den Saamen ein, wodurch ſie ſich gegen die Sonnenhitze, gegen die Stiche der Muskiten und die allzuſtarke Ausdünſtung ſchützen.

Die Saamen gebrauchen die Amerikaner ſtatt des Safrans an ihre Speiſen, beſonders zu den Ragouts, denen

ſie eine gelbe Farbe und einen angenehmen Geſchmack verurſachen; auch miſcht man dieſelben unter die Chokolade, welcher ſie nicht allein eine herrliche, angenehme gelbliche Farbe, ſondern auch einen eben ſo angenehmen Geſchmack mittheilen. Die Amerikaner bereiten aus den Saamen mit Limonienſaft und Gummi eine Schminke, und des Holzes bedienen ſie ſich zum Feueranmachen, weil es durch Reiben in Flammen geräth. Aus der zähen Rinde kann man Taue und Stricke, ſo wie von Hanf oder Flachs, die dauerhaft ſind, verfertigen. Die Landleute färben an einigen Orten mit dem Orlean die Butter gelb und im ſpaniſchen Amerika mahlen die Indianer ihren Körper, beſonders wenn ſie in den Krieg gehen, damit.

Abbildungen: *Plucken* alm. 272. t. 209. f. 4. *Commel.* hort. 1. p. 65. f. 33. *Sloan.* hiſt. Jam. 2. p. 52. t. 181. f. 1.

CCLXXXIV. Mammea. Mammelbaum.

Kelch zweyblättrig (nach einigen einblättrig, zweytheilig); Blättchen eyförmig, vertieft, lederartig, gefärbt, abfallend; Blumenkrone vierblättrig; Blätter rundlich, vertieft, faſt lederartig, ausgebreitet, gröſser als Kelch; Staubfäden haarförmig, ſehr kurz; Staubbeutel länglich, aufrecht; Fruchtknoten rundlich, niedergedrückt; Griffel walzenförmig, länger als Staubfäden; Narbe knopfförmig, gewölbt, bleibend; Beeren fleiſchig, ſehr groſs, kugelrund, mit dem Griffel zugeſpitzt, einfächerig, mit 4 eyförmigen, anklebenden Saamen verſehen.

Jacquin bemerkte männliche Blumen auf eben der Pflanze mit den Zwitterblumen, oder auf einer beſondern.

652. *Mammea americana* L.

Der amerikaniſche Mammelbaum oder Mammeybaum, Brüſtenbaum.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 656. 1.)

Blätter gegenüberſtehend, länglich, ſehr ſtumpf, geſtreift, glänzendgrün, ausdauernd; Blumenſtiele kurz; Blüthen weiſs, wohlriechend; Staubfäden kürzer als Blu-

Blumenkrone; Beere braungelb, rauch, vierfaamig, ohngefähr von der Gröfse einer Quitte, nach andern von der Gröfse eines Kinderkopfs.

Diefer fchöne Baum foll eine Höhe von 60 — 70 Fufs erreichen. Sein Stamm ift gerade, und von Knoten und Aeften bis an die Spitze entblöfst, wo er fich in rauhe Aefte zertheilt.

Wohnort: Er wächft in vielen Theilen des fpanifchen Weftindiens und auf Jamaika.

In Jamaika wird er häufig angepflanzt.

Officinell: Bey uns ift nichts davon.

Anwendung: Die efsbaren Beeren find mit einer doppelten Haut umgeben; die äufsere ift zähe, lederartig, einer Linie dick, von braungelber Farbe und mit Einfchnitten verfehen, welche kreuzweife in einander laufen. Die innere Haut ift dünne, von gelblicher Farbe und hängt feft an dem Fleifche, von welchem man fie forgfältig abfchälen mufs, weil fie in einiger Zeit nach dem Effen eine folche Bitterkeit im Munde zurückläfst, dafs man fie in etlichen Tagen nicht wieder los wird. Das Fleifch ift von der Farbe der Aprikofen und hat einen fehr angenehmen, füfsen Gefchmack. Man zerfchneidet die abgefchälten in Stücke und ifst fie mit Wein und Zucker; auch werden fie mit Syrup zu einer Conferve eingekocht, welche den Geruch und Gefchmack der Beeren lange behält. Sie werden auf den Märkten in Jamaika als eines der beften Produkte diefer Infel verkauft, und überhaupt mit für die beften Früchte in Amerika gehalten.

Auf der Infel Martinique wird aus den Blumen mit Branntwein ein Liqueur bereitet, den man dafelbft Eau de Créole nennt, und dem die Einwohner vor andern den Vorzug geben. Durch Einfchnitte zieht man, nach *Ray*, aus den Aeften diefes Baums, einen weinartigen hellen Saft, der *Momin*- oder *Toddywein* genennt wird, welcher ftark auflöfend und harntreibend ift und ein fteintreibendes Mittel feyn foll.

Abbildungen: *Plum.* gen. 44. icon. 170. *Jacqu.* amer. 268. t. 182. f. 182. *Sloan.* hift. 2. p. 123. t. 217. f. 3.

653. *Mammea aſiatica* L.

Der aſiatiſche Mammelbaum.

Staubfäden länger als die Blume.

Dieſs iſt wahrſcheinlich keine eigene Art, ſondern eine Variet. der vorhergehenden.

Wohnort: *Osbeck* entdeckte dieſen Baum auf der Prinzeninſel ohnweit Java.

CCLXXXV. Ochna. Jabotapita.

Kelch fünfblättrig; Blättchen eyförmig, klein, ausgebreitet, bleibend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter rundlich, ausgebreitet, ſehr ſtumpf, mit Nägeln, von der Länge des Kelchs; Staubfäden kurz, oben gegen einanderliegend; Staubbeutel rundlich; Fruchtknoten eyförmig; Griffel pfriemenförmig, gerade; Narbe einfach; 2 — 5 eyförmige, abſtehende, einſaamige Beeren auf dem rundlichen, abgeſtutzten, fleiſchigen, ſehr groſsen Fruchtboden befeſtiget; Saame eyförmig.

654. *Ochna Jabotapita* L.

Der gemeine Jabotapita oder Jabotapitabaum.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 657. 2.)

Blüthen gelb, ſehr angenehm riechend, in Endtrauben ſtehend. Beeren faſt ſo ſchwarz als die Heidelbeeren.

Dieſs iſt ein Baum von mittlerer Gröſse.

Wohnort: Er wächſt in Südamerika am Meeresſtrande.

Anwendung: Die Beeren kommen den Heidelbeeren am nächſten, und haben ebenfalls einen zuſammenziehenden Geſchmack; ſie werden zwar gegeſſen, aber doch wenig geachtet. Die Amerikaner preſſen daraus ein Oel, deſſen ſie ſich zu ihren Salaten bedienen.

Abbildungen: *Plum.* amer. 42. icon. 153.

CCLXXXVI. Grias. Grias.

Kelch einblättrig, becherförmig, vierſpaltig, am Ende zerriſſen; Blumenkrone vierblättrig; Blätter rundlich, vertieft, lederartig; Staubfäden borſtenförmig, länger als Blumenkrone; Staubbeutel rundlich; Fruchtknoten etwas niedergedrückt; Griffel fehlend; Narbe etwas dick, vierſeitig, kreuzförmig - ausgehöhlt; Steinfrucht groſs, einfächerig, unten und oben zugeſpitzt N uſs achtfurchig.

655. *Grias Cauliflora* L.

Die Grias mit blühendem Stamm, der Anſchojebirnbaum, Anchorybirnbaum.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 659. 1.)

Blätter ziemlich eyförmig, ohngefähr 3 Fuſs lang; Blumenkrone groſs, weiſslich etc. Frucht groſs, blaſsgelb.

Von dieſer Gattung iſt bis jetzt dieſe einzige Art bekannt. Der Stamm ſteigt gerade in die Höhe und an ſeinem obern Theile brechen die Blumen hervor. Nach einigen wird dieſer Baum ohngefähr 20 Fuſs hoch, und nach andern erreicht er oft eine Höhe von 50 Fuſs.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt in Jamaika und in andern warmen Theilen von Amerika.

Anwendung: Die Früchte haben einen angenehmen Geſchmack und werden von den Einwohnern genoſſen. Die Spanier in Amerika laſſen dieſelben mariniren, um ſie zum Geſchenk nach Spanien zu ſchicken, wo ſie, wie die Mangosfrüchte, gegeſſen werden.

Abbildungen: *Sloan.* hiſt. 2. p. 123. t. 217. f. 1. 2.

CCLXXXVII. Calophyllum. Schönblatt.

Kelch vierblättrig; Blättchen eyförmig, vertieft, gefärbt, abfallend; wovon die beyden äuſsern kürzer; Blumenkrone vierblättrig; Blätter länglich, vertieft, ausgebreitet; Staubfäden fadenförmig, kurz; Staubbeutel aufrecht,

recht, länglich; Fruchtknoten rundlich; Griffel fadenförmig, ſo lang als Staubfäden; Narbe knopfartig, ſtumpf; Steinfrucht kugelrund; Nuſs ſehr groſs, kugelrund, etwas zugeſpitzt.

Jacquin fand auch abgeſonderte männliche Blumen.

656. *Calophyllum Inophyllum* L.

Das groſse Schönblatt.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 653. 1.)

Blätter elliptiſch.

Dieſs iſt ein hoher Baum von vorzüglicher Schönheit, deſſen ſchöne Blätter mit ſehr vielen dicht in geraden Linien neben einander laufenden Queeradern bezeichnet ſind, und deswegen ſehr gefällt. Die weiſsröthlichen Blumen, die von der Gröſse einer Kirſchblume ſind, riechen ſehr angenehm. Die Frauenzimmer zieren ihre Haare damit, auch legen ſie dieſelben zwiſchen die Kleider, um ſie wohlriechend zu machen.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt in Oſtindien und auf den Inſeln Bourbon und Madagaskar auf ſandigen Stellen undgewöhnlich nicht weit vom Meere entfernt.

Officinell: Aus dem Stamme dieſes Baums flieſst ein Harz, das unter dem Namen des *Tacamahac's*, Tacamahaca, vorkommt.

Dieſes Harz wird noch verſchiedenen Bäumen zugeſchrieben. Die ſchwarze und ſehr riſſige Rinde dieſes eben beſchriebenen Baums ſoll, wenn man ſie ablöſst, einen klebrigen gelben Saft flieſsen laſſen, der zu dieſem Harz erhärtet.

Von dem *Tacamahac* giebt es 2 Sorten. Die erſte iſt der *wahre Tacamahac*, oder in *Schaalen*, Tacamahaca vera ſ. ſublimis ſ. in teſta. Dieſe ſoll aber von *Fagara octandra* L. kommen. Die Beſchreibung dieſes Baums und Harzes ſ. m. im I. Th. in der IV. Kl. 1. Ordn. S. 128.

Die zweyte Sorte, die nur im Handel vorkommt, iſt der *gemeine Tacamahac*, oder in *Sorten*, Tacamahaca vulgaris ſ. communis ſ. in maſſis. Nach *Lamark* rührt dieſe von dem oben beſchriebenen Baume her, aber nicht,

wie

wie viele glauben, von der *Balſamespe*, *Populus balſamifera* L. Auch ſind einige der Meinung, daſs alle beyde Sorten von der Fagara octandra L. erhalten würden, was aber wohl der Fall nicht ſeyn mag.

Wir erhalten den gemeinen Tacamahac in Stücken von verſchiedener und ziemlicher Gröſse, die gelblich, röthlich, braun, weiſsgefleckt, halb durchſichtig und brüchig ſind.

Er ſoll häufig mit gemeinem Harz verfälſcht werden. Die aſchgrauen oder braunen Stücke ſind meiſtentheils ſchlecht.

Geruch: Auf Kohlen geworfen riecht er angenehm, der verfälſchte hingegen giebt einen Harzgeruch von ſich.

Geſchmack: Dieſer iſt harzig und bitter.

Chemiſche Beſtandth.: Harz und ätheriſches Oel. In Alkohol löſt er ſich faſt gänzlich auf, der verfälſchte aber ſchwer.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind nervenſtärkend und zertheilend.

Anwendung: Man braucht ihn äuſserlich zur Zertheilung der Geſchwülſte.

Die Blätter in Waſſer zerrieben theilen demſelben, wenn man ſie eine Nacht hindurch darinnen liegen läſst, eine blaue Farbe mit, und werden von den Indianern gegen Augenentzündungen benutzt.

Die Frucht enthält vorzüglich ein öligtes und gummiartiges Weſen, welches geſammlet und unter dem Namen *Tacamahacöl* oder *grüner Balſam* nach Europa geſchickt wird. Es hat eine grünlich gelbe Farbe, einen angenehmen Geruch und iſt als ein heilendes, auflöſendes, nervenſtärkendes und ſchmerzſtillendes Mittel bekannt.

Präparate: Der Tacamahac kommt, wegen ſeiner zertheilenden Kraft, zu verſchiedenen Pflaſtern und Salben. Maſtix ſcheint dieſelben Dienſte zu leiſten.

Abbildungen: *Plucken.* alm. 41. t. 147. f. 3. *Rumph.* Amb. 2. t. 71. *Rheed.* Hort. malab. 4. t. 38.

657. *Calophyllum Calaba* L.

Das kleine Schönblatt, der malabariſche Kalababaum.

(*Lin.* Syſt. veget. ed. XIV. 658. 2.)

Blätter eyförmig, ſtumpf.

Das Holz iſt röthlich, ſehr hart, und die Rinde ſchwärzlich und dick. Die Früchte ſind etwas länglich, werden bey der Reife roth und gleichen ziemlich den Kornelkirſchen. Nach einigen ſoll es ein hoher Baum ſeyn.

Wohnort: Er wächſt auf Malabar in ſandigen Gegenden.

Anwendung: Die Früchte, die einen ſüſslich bittern, wenig angenehmen Geſchmack haben, werden von den Indianern gegeſſen.

Aus den getrockneten Kernen preſſen die Caraiben ein Oel, deſſen ſie ſich in ihrer Haushaltung in Lampen bedienen.

Abbildungen: *Jacq.* amer. 259. t. 165. *Burm.* Zeyl. t. 60.

CCLXXXVIII. Tilia. Linde.

Kelch einblättrig, vertieft, gefärbt, faſt von gleicher Länge mit der Blumenkrone, abfallend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter länglich, ſtumpf, an der Spizze gekerbt, abfallend; 30 und mehrere Staubfäden, pfriemenförmig, ſo lang als Blumenkrone; Staubbeutel einfach; obere Fruchtknoten faſt kugelrund, bey einigen Arten mit 5 Schüppchen umgeben; Griffel fadenförmig, ſo lang als Staubfäden; Narbe fünfeckig-ſtumpf, oder kreisrund; Saamenkapſel lederartig, kugelig, vier-bis fünffächerig, vier-bis fünfklappig, vier bis fünfeckig, an der Baſis aufſpringend (was aber erſt in der Erde geſchieht, wenn der Saame keimt), gewöhnlich nur 1 Saamen enthaltend (übrige unvollkommen); Saame rundlich.

Medikus nennt die Frucht eine *rindige Höhle*, *Antrum corticoſum*, andere eine *trockne Beere.*

658. *Tilia europaea* L.

Die europäiſche Linde.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 660. 1.)

Blüthen ohne Honiggefäſs.

Es giebt davon folgende 2 Varietäten:

1. *Tilia europ. grandifolia*; T. *platyphyllos Scop. die gemeine Linde*, *Frühlinde*, *Sommerlinde*, *weiche Linde*, *Waſſerlinde*, *Graslinde*, *groſsblättrige Linde*.

2. *Tilia europ. parvifolia* ſ. *cordata*.

Die Steinlinde, *kleinblättrige Linde*, *Winterlinde*, *Waldlinde*, *Sandlinde*, *Berglinde*, *harte Linde*, *ſpäte Linde*.

Miller, *Du roi*, *Schkuhr* und mehrere andere, ſtellen beyde als eigene Arten auf. Sie unterſcheiden ſich blos durch die Gröſse der Blätter und Geſtalt der Frucht.

Die Linde iſt einer der ſchönſten einheimiſchen Bäume. Sie erreicht eine anſehnliche Höhe von 36 — 70 Fuſs, und einen Umfang von 20 Fuſs und drüber. Die kleinblättrige aber wird nicht ſo hoch und ſtark. Ihr Alter bringt ſie auf 5—800, und nach einigen ſogar auf 1000 Jahre, wenn auch gleich der Kern ſchon längſt herausgefault iſt und eine groſse Höhlung hinterlaſſen hat. Von *Braune* giebt in ſeiner Salzburg. Flora einige Beyſpiele von dem hohen Alter der Linde an. In dem Nürnbergiſchen, 1 Stunde von Gravenberg, an dem Dorfe Casperg, befand ſich noch 1765 eine Linde, die völlig hohl und ſchon zweymal ausgebrennt war, und über 1000 Jahr alt ſeyn mochte. Sie hatte in ihrem Umfange am Stamme 45 Fuſs, und war 60 Fuſs hoch. Bey Auguſtenburg hatte noch zu *Leyſers* Zeiten eine Linde geſtanden, unter deren Krone man über 200 Tiſche ſtellen konnte. Auf der Inſel Co ſoll ſich eine Linde befinden, unter welcher 1500 Menſchen ſtehen können. Die jüngere Rinde iſt rothbraun, glatt, zähe, und die ältere ſchwärzlich oder grau, rauh oder geriſſen; das Holz weiſs, leicht und weich und von der 2ten Var. zäher, feſter und gröber. Die Zweige ſind glatt und rund. Die Aeſte breiten ſich ſehr weit aus und können künſtlich gezogen werden, ſo daſs man, wenn ſie ihre gehörige Stärke und Länge erreicht haben, Lauben darauf bauen kann. Die Blätter ſtehen abwechſelnd, ſind geſtielt, ſchief herzförmig, rundlich, lang zugeſpitzt, geadert. An der Sommerlinde ſind die Blätter gröſser, geſägt, etwas rauch, oben dunkelgrün und glänzend, unten etwas matter, mit erhabenen weiſslichen Adern, in deren Winkeln ſich eine braune Wolle befindet. Die Blätter brechen früher hervor. Bey der Winterlinde ſind dieſelben kleiner, ungleich geſägt, auf beyden Seiten glatt, ſehr dunkel und ſchwarzgrün, auch

ent-

entwickeln sie sich später. Die blassgelben und wohlriechenden Blüthen stehen in den Achseln der Zweige. Die Blumenstiele sind lang, 3, 4 und mehrblumig. *Schkuhr* hat an den Staubfäden in den Blumen der Sommerlinde noch einen besondern Unterschied bemerkt; ungefähr 20 derselben stehen in 5 Parthien, von welchen oft 2, 3 und mehrere unterwärts mit einander verwachsen sind, welches bey der andern nicht ist. Letztere hat immer mehrere Blumen auf einem gemeinschaftlichen Stiele; sie stehen sehr gewöhnlich 2—3fach beysammen.! Die Staubfäden stehen einfach und die Blüthen sind kleiner und blässer. Die hohlen Kelcheinschnitte enthalten im Grunde einen süssen Honigsaft. Die Narbe ist bey der Sommerlinde 4 und 5spaltig, nicht ausgebreitet, bey der andern 5, bisweilen auch 6lappig und ausgebreitet. Die Saamenkapseln sind bey der Reife bräunlich und an der Sommerlinde grösser und etwas haarig, an der andern kleiner und filzig. Gewöhnlich kommen nur 1, höchstens 2 Saamen zur Vollkommenheit, welche die vorher vorhandenen Zwischenräume verdrängen, deswegen scheint die Frucht hernach einfächerig. Der Saame ist eine kleine, weissgrüne, öligt-mehligte Nuss. Die Nebenblätter sind zungenförmig, stumpf, ganz ungetheilt, häutig, gelblich, mit dem Blüthenstiele verwachsen und fallen mit ihm zugleich ab.

Wohnort: Dieser Baum wächst durch ganz Deutschland, so wie überhaupt durch ganz Europa auf trocknem Boden, die Sommerlinde mehr um die Dörfer und Städte, wo sie angepflanzt wird, letztere aber mehr in Hölzern.

Wegen ihres angenehmen Schattens wird sie bey uns meistens zu Alleen und Sommerlauben angepflanzt, desgleichen auch wegen ihres hohen Alters zu Mark- und Grenzzeichen.

Fortpflanzung: Diese geschieht durch Saamen, Wurzelbrut, Stecklinge und Ableger. Die Linde verlangt einen sandigen, mit etwas Dammerde, gemischten, leichten und mässig frischen Boden und niedrige, geschützte Plätze, Ebenen und kleine Hügel. Die Aussaat geschieht im October. Der Saame wird in ½ Zoll tiefe Rinnen gelegt und mit Erde bedeckt, oder flach gesäet und eingeegget. Er liegt bisweilen 1—2 Jahre.

Blüthezeit: Die grossblättrige im Junius und die kleinblättrige im Julius.

Fruchtreife: Erstere im September und letztere im October.

Offici-

Officinell: Die *Blüthen* ohne die Nebenblätter und ehedem die *innere Rinde* und die *Blätter*, Flores, Cort. medius et Folia Tiliae. Auch hat man noch die *Kohle*, Carbo Tiliae.

Die friſchen Blüthen werden meiſtentheils zur Deſtillation mit Waſſer und Weingeiſt verwendet und beyden theilen ſie einen angenehmen Geruch mit.

Geruch: Der friſchen Blüthen iſt ſehr angenehm, muskatähnlich. Beym Trocknen verlieren ſie aber denſelben gänzlich.

Geſchmack: Der friſchen Blüthen iſt ſüſslich ſchleimig.

Chemiſche Beſtandth.: Schleimige Theile und ätheriſches Oel.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind zertheilend, ſchmerzſtillend, ſtärkend etc. Das deſtill. Waſſer ſoll nervenſtärkende und kühlende beſitzen.

Anwendung: Die friſchen Blumen wurden ehedem gegen Schwindel, Epilepſie, Krampf, Schlag, Gicht etc. gerühmt. Jetzt werden ſie bisweilen noch als ein gelindes balſamiſches Mittel in Aufgüſſen mit Wein oder Waſſer ſtatt der ſchwarzen Hollunderblüthen, denen ſie aber an Wirkſamkeit nicht beykommen, oder als ein ziemlich angenehm ſchmeckender Thee gebraucht. Das deſtillirte Waſſer davon nützt man vorzüglich als Vehikel andere Arzneyen aufzulöſen. Sonſt kam die Rinde zu Umſchlägen und der Blätter bediente man ſich als austrocknendes Mittel. Die Kohle wird noch jetzt zur Bereitung der Räucherkerzen gebraucht.

Durch Anbohren der Stämme erhält man, ſo wie von Birken, einen Saft, was beſonders in Preuſsen geſchieht. Die innere Rinde empfiehlt *Quelmalz* bey Mangel an Getreide zu trocknen und mit unter das Brod zu backen, weil dieſelbe viele ſchleimige und nahrhafte Theile in ſich enthält. Die Blätter ſollen als Tabak geraucht werden können. Die Blüthen ſind der Gährung fähig und alsdann kann man durch die Deſtillation einen Weingeiſt davon abziehen. Sie geben den Bienen reichlichen Stoff zu Wachs und Honig, der wegen ſeines angenehmen Geſchmacks ſehr geliebt wird. Aus den Saamen, die einen angenehmen, ſüſsen öligten Geſchmack beſitzen, wenn ſie bey völliger Reife geſammlet, gut getrocknet, und auf einer Grützmühle von den dünnen Schaalen gereiniget werden, läſst

läſst ſich ein ſehr feines, ſüſses, citronengelbes Oel preſſen, welches in der Güte dem Provenceröle nahe kommt, und dem beſten friſchen Mandelöle an Geſchmack und Eigenſchaften wenig nachgiebt. Aus dieſem Oele verſuchte *Marggraf* eine Chokolade zu verfertigen, wodurch der Cacao völlig entbehrlich geworden ſeyn würde. Allein es verwandelte ſich dieſes Oel nicht, wie das Cacaoöl oder die Cacaobutter, in eine feſte Subſtanz, ſondern es gab, da es in dem gehörigen Verhältniſſe mit Zucker vermiſcht wurde, nur eine weiche, ſchmierige Maſſe, welche auch dem Geſchmack nach der aus den Cacaobohnen bereiteten Chokolade keineswegs glich. Die ausgepreſsten Kuchen kann man ſtatt der Mandelkleyen zum Waſchen gebrauchen, und ſie geben auch eine wohlſchmeckende Mehlſpeiſe. Vom übrigen Nutzen dieſes Baums ſ. m.: *Mein Syſt. Verz.* etc. Nr. 499.

Präparate: Das aus den Blüthen *deſtill. Waſſer*, *Lindenblüthwaſſer*, ehedem gab es auch eine *Conſerve*, Aqua et Conſerva Florum Tiliae. Rinde, Kohlen und Blüthen kamen auch ſonſt noch zu verſchiedenen Zuſammenſezzungen.

Das Waſſer verliert ſehr bald ſeinen angenehmen Geruch und hat daher keine beſonderen Arzneykräfte.

Abbildungen: *Cramer* Forſtw. t. 9. *Kerner* ökonom. Pfl. 2. t. 145. *Gärtner* de ſem. pl. 2 p. 150. t. 113. f. 3. *Oeder.* Fl. dan. t. 553. *Zorn.* Ic. pl. t. 281. *Blackw.* Herb. t. 469. *Weinm.* N. 976. a. c. *Reitter* und *Abel* Abb. 1. 18. 19. *Schkuhr's* bot. Handb. t. 141. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLVI. f. 239.

CCLXXXIX. Lecythis. Topfbaum.

Kelch ſechsblättrig; Blättchen rundlich, vertieft, bleibend; Blumenkrone ſechsblättrig; Blätter länglich, ſtumpf, flach, ſehr groſs, wovon die beyden obern ſehr abſtehend; Honigbehältniſs einblättrig, zungenförmig; Staubfäden ſehr kurz, oberwärts dicker, auf dem Honigbehältniſs ſtehend; Staubbeutel klein, länglich; Fruchtknoten niedergedrückt, zugeſpitzt; mit dem Blumenboden umgeben; Griffel ſehr kurz; Narbe etwas dick, kegelförmig; Saamenbehältniſs holzig, unten rundlich, oberwärts vom Ueberbleibſel des Kelchs umgeben, abgeſtutzt, etwas vierfächerig, umſchnitten, mit tellerförmigem Deckel; Nüſſe glänzend, mit anklebendem Rande.

659. *Lecythis Ollaria* L.

Der grofse oder herzblättrige Topfbaum, Haferbaum, Affentopf, Jacapucaya.

(*Lin.* Syft. veg. ed. XIV. 664. 1.)

Blätter ftiellos, herzförmig-eyförmig, faft ganz ungetheilt.

Die Frucht diefes grofsen Baums ift eine hartfchaalige Kapfel von der Gröfse eines Kinderkopfs, die mit einem Deckel auffpringt, innerhalb Fächer hat, und in jedem derfelben eine Nufs, etwas gröfser als eine Mandel, liegt.

Wohnort: Diefer Baum wächft fehr häufig in Brafilien in Wäldern.

Anwendung: Die Nüffe find efsbar, angenehm, und den Piftacien im Gefchmack ähnlich, vorzüglich aber abgekocht, einen Wohlgefchmack habend. Man pflegt fie auch roh zu effen. Die Brafilianer preffen auch ein Oel daraus, das fie fehr fchätzen. Die Frucht, nachdem die Fächer ausgefchnitten find, brauchen diefelben Einwohner zu Trinkgefchirren und haben das Anfehen von gebrannten Töpfen.

CCXC. Thea. Thee.

Kelch fünf- oder fechsblättrig, fehr klein, flach; Blättchen rund, ftumpf, bleibend; Blumenkrone fechs- oder neunblättrig; Blätter vertieft, grofs; Staubfäden mehr als 200 an der Zahl, fadenförmig, kürzer als Blumenkrone und unter dem Fruchtknoten befeftiget; Staubbeutel herzförmig, zweyfächerig; Fruchtknoten kugelrund — dreyeckig; Griffel pfriemenförmig, fo lang als Staubfäden; Narbe dreyfach; Kapfel dreyknöpfig oder wie aus 3 zufammengefetzten, mit 3 runden, einfaamigen, an der Bafis verbundenen Fächern, fich blos auf einer Seite der Länge nach öffnend. Saame kugelrund, einwärts eckig.

660. *Thea Bohea* L.

Der braune Thee, Theebou.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 668. 1.)

Blumenkrone ſechsblättrig, weiſs; Blumenblätter rundlich; bey den äuſsern kleiner und ungleich.

Davon ſind folgende 2 Varietäten angegeben:

Th. B. α. *laxa.* Blätter elliptiſch-länglich, runzlich, und

Th. B. β. *ſtricta.* Blätter lanzettförmig, flach.

661. *Thea viridis* L.

Thea cantonienſis Lour.

Der grüne Thee, Hayſanthee.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 668. 2.)

Blätter länger als die vom Theebou, glatt, hellgrün, Blumenkrone neunblättrig; 3 äuſsere Blätter gleich, mittelmäſsig groſs, 6 inwendige gleich, ſehr groſs; Kelch fünfblättrig.

Hill, *Linné* und mehrere andere halten Thea Bohea und Th. viridis L., welche den Thee liefern, für 2 verſchiedene Arten, weil ihnen zu Folge die erſte 6 und die andere 9 Blumenblätter hat. *Linné* bemerkt auch noch, daſs die Blätter der erſtern länger ſind, als die der zweyten. Dieſs ſind die einzigen Kennzeichen, auf die ſich die Verſchiedenheit gründet. Nach *Lettſom's* Beobachtungen aber, die er 1799 in London bekannt machte, weicht die Anzahl der Blumenblätter beym grünen und braunen Thee von 3—9 ab, ſo daſs der von *Hill* und *Linné* angegebene Hauptcharacter nicht zuverläſſig iſt, und da *Lettſom* keinen andern auffinden konnte, ſo betrachtet er mit Recht den grünen und braunen Thee als 2 Varietäten, die durch den Einfluſs des Bodens oder des Klima bewirkt werden. *Desfontaines* hat ebenfalls erwieſen, daſs beyde Varietäten und nicht wirklich verſchiedene Arten ſind. *Thunberg* nimmt in ſeiner japoniſchen Flora auch nur eine Art an, und glaubt, daſs der grüne Thee eine Var. des braunen ſey. *Kämpfer* erkennt gleichfalls nur eine Art an, die, wie alle kultivirte Pflanzen, mehrere Varietäten hervorgebracht hat. Nach allen dieſen iſt es höchſt wahrſcheinlich, daſs alle Theeſorten von einer und eben derſelben Art geſammelt werden, und daſs die 9 Blumenblätter ein blos zufälliger Umſtand ſind.

Der Thee iſt ein immergrüner, von unten bis oben ſehr unregelmäſsig äſtiger, Strauch, der nach *Kämpfer* und *Thunberg*, 5—6, nach andern 6—8 Fuſs hoch wird, wiewohl andere Reiſen-

Reiſende verſichern, daſs er bisweilen bis zu 30 Fuſs hoch wächſt. Der Stamm derſelben iſt grau, und die Zweige kaſtanienbraun, und alle Theile deſſelben glatt. Das Holz iſt hart und beſitzt einigen Geruch.

Die Blätter ſind abwechſelnd, länglich-oval oder elliptiſch, glatt, etwas glänzendgrün, ſteif, am Grunde ganzrandig, der übrigen Länge nach aber ſägenartig gezahnt, 2—3 Zoll lang und 1 Zoll breit, mit kurzen halbcylindriſchen Blattſtielen verſehen, an ihren untern Seiten erblickt man hervorragende Rippen, die ſich in etwas ſtumpfe Spitzen endigen. Die Knospen ſind ſpitzig und mit einer Schuppe bedeckt, die beym Aufbrechen abfällt. Die Blumen kommen abwechſelnd einzeln oder ſeltner paarweiſe aus den Blattwinkeln auf kurzen, keulenförmigen Stielen hervor, und haben eigene Blattanſätze; ſie ſind roſenartig, aber faſt ohne Geruch. Die Saamen ſind von der Gröſse einer Haſelnuſs, mit einer dünnen, glänzenden, etwas harten, kaſtanienbraunen Haut bekleidet. Der Kern iſt ölig, von bitterm unangenehmen Geſchmack, der Speichel erregt, und ſelbſt Ekel und Erbrechen verurſacht.

Wohnort: Beyde Sträucher wachſen in Japan und China wild. Sie werden aber auch ihres Nutzens wegen daſelbſt ſorgfältig angebaut.

Selbſt in Südeuropa iſt der Verſuch mit ihrer Anpflanzung im Freyen geglückt. In Deutſchland findet man ſie hie und da in Gewächshäuſern.

Man baut den Theeſtrauch von Canton bis Peking, wo nach den Beobachtungen der Miſſionäre der Winter ſtrenger iſt, als in Paris. Es würde gewiſs möglich ſeyn, dieſen koſtbaren Strauch in den ſüdlichen Ländern von Europa, als: in Portugal, Spanien, im ſüdlichen Frankreich, in Unteritalien, Sicilien und auf den griechiſchen Inſeln, zu ziehen und fortzupflanzen, wenn man ſich nur eine hinlängliche Anzahl von Individuen verſchaffen könnte, um damit in verſchiedenem Boden und in verſchiedenen Klimaten Anpflanzungsverſuche machen zu können. Dieſer Gegenſtand verdient in den ſüdlichen Gegenden von Europa alle Aufmerkſamkeit, da die Conſumtion des Thees auſserordentlich groſs iſt, und der Handel damit jährlich ſehr groſse Summen fortnimmt, wodurch Europa den Chineſen zinsbar iſt. Der Saame des Theeſtrauchs, den man aus China bekommt, wird während der Ueberſchiffung ranzig und verdirbt, ſo daſs unter 1000 kaum einige aufgehen. Die Reiſenden, welche nach China gehen, ſollten ſie recht friſch einſammeln, und die Vorſicht beobachten, ſie vor der Einſchiffung in Kiſten mit leichter Erde zu ſäen, da ſie dann während der Ueberfahrt aufgehen würden. Man dürfte ſie nur von Zeit zu Zeit begieſsen und vor Seewaſſer bewahren, ſo würden die jungen Pflanzen wohlbehalten ankommen. Man verſichert, daſs die Chineſen den Europäern ſtatt des Thee-

ſaamens. den Saamen der Camellia, der ihm ſehr ähnlich iſt, verkaufen *).

Ueber den Anbau, die Zubereitung und den Gebrauch des Thees geben uns *Kümpfer* und andere glaubwürdige Reiſende vielen Aufſchluſs.

Fortpflanzung: In Japan ſäet man den Thee während des Februars auf die Ränder der bebauten Felder in Zwiſchenräumen, damit ſein Schatten den Feldfrüchten nicht ſchädlich werde und man die Blätter mit mehr Bequemlichkeit ſammlen könne; und da die Saamen ſehr leicht zu verderben pflegen, ſo ſteckt man 6 — 12 in ein Loch, weil doch nur kaum der 5te Theil aufgeht. In China bauet man ihn mitten im Felde, oder an andern Stellen, die der Mühe der Bearbeitung nicht werth ſind. Er gedeihet vorzüglich am Abhange gegen Mittag gelegener Hügel, und in der Nachbarſchaft von Quellen und Bächen. Aus den Saamen wächſt er in 6—7 Jahren zu völliger Mannshöhe. Wenn die jungen Pflan-

*) Die erſten Theepflanzen brachte der ſchwediſche Schiffs-Capitain *Ekeberg* 1763 mit nach Europa. Er ſäete nämlich nach des Ritters von *Linné* Rathe, auf ſeiner Rückreiſe aus China die Saamen in einige Töpfe. Sie giengen auf und bey ſeiner Zurückkunſt nach Schweden übergab er die jungen Pflanzen *Linné* zu Upſala zur weitern Pflege. Hier zierte nun lange der Theeſtrauch den botaniſchen Garten der Academie, ſtand im Sommer im Freyen, und im Winter im Glashauſe. Nachher wuſsten ſich die Engländer und Franzoſen denſelben gleichfalls zu verſchaffen und jetzt zieht man ihn zu Berlin, Schönbrunn, Dresden und Croſſen bey Köſtritz, obgleich blos der Seltenheit wegen. Es ſteht alſo allerdings zu erwarten, daſs der Theeſtrauch auch ſogar im ſüdlichen Deutſchland vielleicht im Freyen aushalten könne, wenn man ſich Mühe giebt, ihn daran zu gewöhnen und zu vermehren. Es dauern ja ſchon ſehr viele chineſiſche, nun bey uns naturaliſirte Pflanzen im Freyen aus. Wirklich hat auch ein Theeſtrauch ſicheren Nachrichten zu Folge, den ſtrengen Winter von 1784 in dem ehedem berühmten Garten zu Hohenheim bey Stuttgardt, im Freyen überſtanden. Es wäre daher ſehr zu wünſchen, daſs man im ſüdlichen Europa, durch kenntniſsreiche Männer Verſuche mit der Kultur des Theeſtrauchs an verſchiedenen Orten machen lieſse. Sie würden höchſt wahrſcheinlich gelingen, und für Europa in der Folge ſehr wichtig ſeyn. Das nördliche Europa aber kann darauf keine Rechnung machen.

Pflanzen wenigstens 3 Jahr alt geworden, so kann man schon die Blätter davon sammlen. Zwischen dem 5ten und 7ten Jahre sind sie am tauglichsten zum Theesammlen. Nach 7 Jahren geben sie nur noch wenig, und die Blätter sind auch nicht mehr so gut; alsdann haut man den Stamm an der Wurzel ab, weil der Stock dann neue Schöfslinge treibt, die reiche Lesen geben. Bisweilen verschiebt man diese Operation bis ins zehnte Jahr. Je älter der Strauch wird, desto schlechtere Blätter giebt er.

Blüthezeit: September und October, auch Januar und Februar.

Der Thee blüht oft in Europa, aber selten trägt er Früchte.

Officinell: Die Blätter des ersten Strauchs liefern den *Theebou*, Thea Bohea, der aus verschiedenen Sorten besteht. M. s. weiter unten.

Der Thee ist bräunlich, denn die Blätter nehmen nach dem Rösten eine bräunliche Farbe an; er hat einen zusammenziehenden Geschmack und einen etwas rosenartigen Geruch.

Die Blätter des 2ten Strauchs geben den grünen *Thee*, Thea viridis, wovon es ebenfalls verschiedene Sorten giebt. M. s. gleich unten. Die Blätter sind krauser und grünlich, und geben dem Wasser eine grünlichgelbe Farbe, ertheilen demselben aber bey weitem nicht den angenehmen Geruch und Geschmack, wie die vorhergehenden; auch ist der Geruch dieses Thees mehr veilchenartig. Das Rösten soll ihnen ihre grüne Farbe nicht benehmen.

Einige glauben, dafs dieser Thee seinen Ursprung von einem andern Gewächse habe, was aber nicht der Fall ist.

Im Handel unterscheidet man 8 Hauptsorten von Thee, 3 vom grünen Thee, und 5 vom Theebou, wobey jedoch zu bemerken ist, dafs der unter letzterm Namen im Handel vorkommende nicht derselbe ist, dem die Chinesen diesen Namen geben. Die 3 Sorten von grünen Thee sind folgende:

1. *Der Kaiserthee*, *Blumenthee*, oder *die Theeblüthe*, Thea caesarea, Flos Theae (Bing). Dieser Name

rührt von den Japaneſern her. Er beſteht aus den kleinen, zarten, ſich eben erſt im Frühjahr entfaltenden Blättern. Die geben die feinſte Sorte oder den beſten Thee. Dieſer iſt der geſchätzteſte, ſelten und theuer und kommt nicht ächt in den europäiſchen Handel, ſondern wird einzig für den Kaiſer und für die Vornehmen und Reichen im chineſiſchen Reiche aufbehalten. Die Blätter deſſelben nicht gerollt, ſondern zuſammengedreht, haben eine hellgrüne Farbe, beſitzen einen ſehr angenehmen balſamiſchen Geruch, und geben einen gewürzhaften, gelind zuſammenziehend ſchmeckenden Aufguſs.

Eine 2te Sorte vom grünen Thee iſt der *Heyſan-* oder *Haisven-* oder *Hyſſon-Thee* (*Hyſan*, *Huykiong*, *Heytiang*), der ſeinen Namen von einem indiſchen Kaufmann hat, der ihn nach Europa brachte, deſſen Blätter klein und ſtark gerollt ſind, und eine grüne, ins blaue ziehende Farbe haben.

3te Sorte, der *Songlo-* oder *Singlo-Thee*, der, wie mehrere andere, ſeinen Namen von dem Orte, wo er gebaut wird, führt.

Die 5 im Handel bekannteſten Sorten vom Theebou ſind folgende:

1. Der *Souchong-Thee*, oder *Sochout*, oder *Suytenu*, oder *Karawanenthee*. Seine Blätter ſind breit, nicht zuſammengerollt, und von einer ins Gelbe ziehenden Farbe. Er wird in Päcktchen von ½ Pfund durch die ruſſiſchen Karawanen zu Lande nach Ruſsland gebracht. 2. Der *Soumlo-Thee* oder *Camho*, welcher nach Veilchen riecht und einen blaſſen Aufguſs giebt. 3. Der *Conchou-Thee* (*Bongfo*), deſſen Blätter breit ſind und einen ſtark gefärbten Aufguſs geben. 4. Der *Peccothee*, den man an kleinen weiſsen Blättchen erkennt, die darunter gemengt ſind. 5. Der *gemeine Theebou* (*Meji*), deſſen Blätter gleichförmig braungrün ſind.

Auſserdem erhalten wir aus China eine Sorte Thee, der in Kugeln von verſchiedener Gröſse zuſammengerollt iſt, wozu die Blätter mit einer ſchleimigen Subſtanz, die ihre Eigenſchaften nicht verändert, verbunden werden. Hieher gehören auch die Theekuchen, deren Blätter nicht zuſammengerollt ſind, ferner der *Tiothee*, welcher aus erbſenförmigen Kugeln beſteht, und

und der *Schieſspulverthee*, deſſen Maſſe aus den feinſten Kügelchen beſteht. Auch giebt es Kugeln von mediciniſchem Thee, wozu die Blätter mit einem Rhabarberdekokt getränkt werden. Endlich kommen noch mehrere andere Varietäten vor, die aber, als minder erheblich, nicht zu erwähnen ſind.

Was die groſsen Verſchiedenheiten in Rückſicht auf den Geſchmack, Geruch, und Farbe der Theeblätter, überhaupt die verſchiedenen Sorten, ſo wie ſie verkauft werden, betrifft, ſo rühren ſie wahrſcheinlich theils von der Verſchiedenheit der Kultur, des Bodens und der Lage, worinne ſie wachſen, theils von der verſchiedenen Jahreszeit der Einſammlung, und der daher rührenden Gröſse und dem verſchiedenen Alter, der Blätter, theils von der mehr oder weniger ſorgfältigen Behandlung derſelben, theils vielleicht auch von einigen vegetabiliſchen Säften, womit ſie beſprengt werden können, her. Alles dieſs zuſammengenommen, bringt ohne Zweifel die groſse Mannigfaltigkeit und Verſchiedenheit in den Theeſorten, die in den Handel kommen, hervor. Je gröſser die Blätter geworden ſind, um deſto ſchlechter iſt der Thee.

Einſammlung, Zubereitung und *Aufbewahrung des Thees.* Man ſammlet die Blätter jährlich zu 3 verſchiedenen Zeiten ein. Sie werden einzeln mit den Fingern abgepflückt. Die erſte Einſammlung geſchieht zu Ende des Februars oder Anfang des März, wenn die Blätter noch zart und nicht gänzlich entfaltet ſind. Sie geben den beſten Thee oder den Kaiſerthee. Die Beſchreibung dieſes Thees ſ. m. weiter oben Die 2te Einſammlung geſchieht zu Anfange des April man nimmt ohne Unterſchied die etwas gröſsern dünnen Blätter und die noch nicht entfalteten Blätter, und ſondert ſie nachher nach ihrem Alter in verſchiedene Haufen. Dieſer Thee iſt geringer von Werth. Die 3te und letzte Einſammlung, welche die ergiebigſte iſt, geſchieht im Mai. Dieſe giebt die gemeinſte Sorte und iſt überhaupt die geringſte, den die gemeinen Leute verbrauchen. Die Blätter ſind ganz dick geworden und vollkommen.

Der eben erwähnte Thee von der erſten Güte, der Kaiſerthee, den die Japaner auch Theebou, oder *Ficki-tsjaa* nennen, wird zu einem feinen Pulver zerrieben, welches man mit ſiedendem Waſſer infundirt zu ſich

nimmt

nimmt. Seine Güte ist indessen noch verschieden nach Beschaffenheit des Bodens, des Klimas und dem Alter der Sträucher, von denen er herstammt. Den Thee von der 2ten Sammlung, welcher chinesischer Thee heisst, und der auch *Too-tsjaa* genannt wird, theilt man nach seiner verschiedenen Güte gewöhnlich in 4 Klassen. Der von der dritten Lese, der aus ältern, härtern und mit weniger Sorgfalt zubereiteten Blättern besteht, und der *Ban-tsjaa* genannt wird, hat auch verschiedene Grade von Güte.

Wenn die Theelese beendigt ist, feyert man sie durch öffentliche Feste und Vergnügungen.

Der geschätzteste Thee in Japan wächst nach *Kämpfer* in der Gegend um das kleine, in der Nachbarschaft des Meeres gelegene Städtchen Udsi. Daselbst befindet sich ein berühmtes Gebirge, welches ganz zur Kultur desjenigen Thees angewandt wird, dessen sich der Kaiser bedient. Dieses Gebirge, welches einen lachenden, malerischen Anblick gewährt, ist mit einem breiten Graben umgeben, damit Menschen und Thieren aller Zugang verwehrt sey. Die Pflanzungen sind daselbst nach der Schnur gemacht, und auf eine für das Auge äusserst angenehme Art vertheilt, und alle Tage wäscht und reinigt man die Sträucher. Während der Sammlung baden sich die damit beschäftigten Menschen 2 oder 3 Mal des Tages, und aus Furcht, die Blätter zu beschmutzen, pflücken sie sie nicht anders, als mit Handschuhen bekleidet. Nachdem sie getrocknet und gehörig zubereitet worden, werden sie in kostbare Gefässe eingeschlossen, und mit grossem Pomp in den Pallast des Kaisers getragen.

Die Zubereitung des Thees geschieht in öffentlichen Gebäuden, wo die dazu nöthigen Geräthschaften vorhanden sind, unter besondern Aufsehern. Die abgepflückten Blätter werden nun geröstet, und dieses muss so bald als möglich geschehen, weil die Blätter schwarz werden, wenn sie einige Zeit liegen bleiben, und dann an ihrem Preise verlieren. Man wirft auf einmal einige Pfunde frisch gesammlete Blätter in eine Art Pfanne, die von dünnem Eisenblech verfertiget, weit, wenig tief, rund oder viereckig ist, und nun wird ein dazu bestimmter Ofen erhitzt. Man bewegt die Blätter schnell

hin

hin und her, und wendet ſie mit den Händen um, damit die Trocknung möglichſt gleichförmig geſchehe, womit man ſo lange fortfährt, bis ſie auf der Eiſenplatte ein kleines Knacken hören laſſen. Die Wärme benimmt, während die Blätter dadurch ihre Feuchtigkeit verlieren, ihnen zugleich ihre ſchädliche betäubende Eigenſchaft, die ſie friſch beſitzen. Das Eiſenblech muſs dazu ſo heiſs ſeyn, daſs die Hände es kaum ertragen können. In China taucht man die Blätter, ehe man ſie röſtet, eine halbe Minute lang in kochendes Waſſer. Wenn die Röſtung hinlänglich iſt, ſo nimmt man ſie mit einem hölzernen Spatel von der Pfanne, und vertheilt ſie an Perſonen, die eigends mit der Arbeit, ſie zu rollen, beſchäftigt ſind. Man rollt ſie ſchnell, und mit einförmiger Bewegung, vermittelſt der flachen Hand auf Tiſchen, die nur wenig erhaben, und mit Teppichen bedeckt ſind, die aus ſehr dünnen Binſen gewebt werden.

Der leichte Druck, den die Blätter dann erleiden, preſst daraus einen grünlich gelben Saft, der in den Händen ein faſt unerträgliches Brennen verurſacht; deſſen ungeachtet muſs man die Arbeit fortſetzen, bis ſie kalt geworden ſind; denn ſie rollen ſich nur, wenn ſie heiſs ſind, und damit ſie ſich nicht wieder aufrollen, müſſen ſie durchaus unter den Händen erkalten. Je ſchneller das Erkalten geſchieht, deſto beſſer gerollt bleiben ſie, daher man es auch vermittelſt der Bewegung der Luft durch eine Art von Fächer beſchleunigt. Wie viele Sorgfalt man aber auch anwendet, ſo rollen ſich doch immer wieder einige auf; dieſe fährt man fort zu rollen, wobey man diejenigen, welche, weil ſie zu trocken geworden, dieſe Operation nicht mehr erlauben, nochmals, jedoch mit Vorſicht, damit ſie nicht ſchwarz und brenzlich werden, erhitzt. Einige röſten und rollen ſie 4 bis 5 Mal, wobey ſie die Hitze gradweiſe vermindern; auf dieſe Weiſe behalten ſie beſſer ihre grüne Farbe und verändern ſich weniger. Jedesmal, wenn man die Operation wiederholt, wäſcht man die Pfanne mit warmem Waſſer, um den Saft und andere fremde Theile, die ſich angehängt haben könnten, fortzuſchaffen. Die ſo zubereiteten Blätter werden nun auf einen Teppich gelegt, und die dicken, ſchlecht gerollten

und

und zu ſehr geröſteten ausgeleſen. Die Theeblätter von der beſten Güte müſſen ſtärker geröſtet ſeyn als andere, damit ſie ſich leichter pülvern laſſen. Wenn ſie geſammlet worden, während ſie noch ſehr jung und zart ſind, begnügt man ſich, ſie in heiſses Waſſer zu tauchen, und läſst ſie nachher auf Pappe ausgebreitet bey der Wärme eines Kohlfeuers trocknen, ohne ſie, da ſie ſo klein ſind, zu rollen.

Die Landbewohner röſten den Thee ohne groſse Vorſicht, indem ſie ihn in, dem Feuer ausgeſetzten, irdenen Gefäſsen umrühren. Oft iſt dieſer Thee ſehr gut, ob er gleich wohlfeiler verkauft wird, und *Coſſigny* verſichert, daſs man in Cochinchina ihn auch nicht mehr zu rollen pflegt.

Nachdem der Thee einige Monate aufbewahrt worden, nimmt man ihn aus den Gefäſsen heraus, und ſetzt ihn aufs Neue einer gelinden Wärme aus, um ihm alle Feuchtigkeit zu entziehen, damit er nicht Gefahr laufe, zu verderben, wenn man ihn für immer verwahrt.

Damit der getrocknete Thee ſich nun halte, muſs man ihn auf das ſorgfältigſte in gut verſchloſſenen Gefäſsen aufbewahren, worin er gänzlich vor dem Zutritt der Luft geſchützt iſt. Man läſst ihn 1 Jahr lang, ehe man ihn braucht, ſtehen. *Kämpfer* verſichert, daſs derjenige, der nach Europa kommt, immer von ſeiner Güte verloren hat, und daſs man daran nie den angenehmen Geſchmack und den lieblich feinen Geruch finde, den er in ſeinem Vaterlande beſitzt. Die Japaneſer verſchlieſsen ihn in Gefäſsen von Zinnblech, die, wenn ſie groſs ſind, in Kiſten von Tannenholz geſetzt werden, um ſie zu unterſtützen, und ihnen mehr Feſtigkeit zu geben, und die Fugen der Kiſten werden inwendig und auswendig mit Papier verklebt. Der für den Kaiſer und andere Groſse beſtimmte wird in porcellanenen und anderen koſtbaren Gefäſsen aufbewahrt, worin er ſich ſehr gut hält und ſelbſt, wie man verſichert, verbeſſert. Die 3te Sorte Thee iſt weniger dem Verderben unterworfen. Die Landleute verwahren ihn in Gefäſsen von Stroh, die ſie an den Balken ihrer Häuſer aufhängen. *Macartney* ſagt, daſs man in China den Thee in groſse hölzerne Kiſten, die mit Bley ausgelegt ſind, verpacke, und mit den Füſsen feſt trete. Je feiner überhaupt die Theeſorte

ſorte iſt, deſto ſorgfältiger die Verwahrung, und deſto mehr befinden ſich Zierrathen an der Büchſe oder Kiſte, die den Thee enthält.

Einige Schriftſteller haben behauptet, daſs man den grünen Thee auf kupfernen Platten röſte, und er daher ſeine grüne Farbe vom Grünſpan erhielte. Dieſs iſt aber ganz falſch; denn *Kämpfer* ſagt beſtimmt, daſs das Röſten auf eiſernen Platten geſchehe, und *Macartney* verſichert das nemliche. Auch läſst ſich durch chemiſche Unterſuchung gar kein Kupfer in demſelben entdecken. *Lettſom* hat nie das mindeſte von Kupfer darinne gefunden, ſoviel Verſuche er auch deswegen mit einer groſsen Menge von Theearten angeſtellt hat. Er glaubt vielmehr, daſs die Blätter durch eine vegetabiliſche Farbe grün gefärbt würden. Wahrſcheinlich aber hat er ſeine grüne Farbe einer gelinden Wärme und einem wiederholten Röſten, überhaupt einer ſorgfältigeren Trocknung zu verdanken.

Um dem Thee einen Wohlgeruch, der ihm nicht weſentlich eigen ſey, zu geben, ſollen die Chineſer die Blumen einer Art Beyfuſs, des wohlriechenden Oelbaums, Olea fragrantiſſima L. (nach einigen die Tinctur aus dieſem Baume), (Blätter?) der Camellia ſaſanyna*) des arabiſchen Jasmins, der Curcume oder des indiſchen Safrans etc. darunter miſchen. Allein dieſes iſt noch nicht ausgemacht. Wahr iſt es freylich, daſs die Theeſträucher, die man in Europa in Glashäuſern zieht, blos einen betäubenden Geruch beſitzen, allein daran kann auch ſehr wohl das Klima die Urſache ſeyn.

Die Japaneſer eignen dem Thee einen wunderbaren Urſprung zu. Sie ſagen, daſs *Darma*, einer ſehr frommer Prinz und dritter Sohn eines indiſchen Königs, Namens *Kosjuswo*, im Jahr 510 nach der chriſtl. Zeitrechnung in China landete, daſs er alle ſeine Bemühungen dahin richtete, in dieſem Lande die Kennt-

*) Dieſs iſt ein kleiner Strauch, und auſser der Gröſse, auf den erſten Blick, ſchwer vom Theeſtrauch zu unterſcheiden. Die Blätter haben einen ſchönen Geruch und ihr Abſud wird von den Frauenzimmern gebraucht, das Haus wohlriechend zu machen, auch thut man ſie deswegen unter den Thee. Die ausführliche Beſchreibung dieſes Strauchs ſ. m. Kl. XVI.

Kenntniſs des wahren Gottes und der wahren Religion zu verbreiten, und daſs er ſich, da er die Menſchen durch ſein Beiſpiel aufmuntern wollte, Kaſteyungen und Entbehrungen jeder Art auflegte, in frèyer Luft lebte, und Tag und Nacht dem Gebete und frommen Betrachtungen widmete. Es traf ſich jedoch, daſs er nach mehreren Jahren erſchöpft von Beſchwerden, wider Willen einſchlief; worauf er ſich, da er glaubte, ſein Gelübde gebrochen zu haben, und nun es in der Zukunft treuer zu erfüllen, die Augenlieder abſchnitt und ſie auf die Erde warf. Wie er den Morgen darauf wieder an dieſe Stelle kam, fand er ſie in einen Strauch verwandelt, wie die Erde bisher noch nicht hervorgebracht hatte. Er aſs Blätter davon und ſie machten ihn munter, und gaben ihm ſeine erſte Kraft wieder. Da er denſelben Genuſs ſeinen Schülern und Anhängern empfahl, ſo verbreitete ſich der Ruf des Thees, und ſeitdem fuhr man fort, Gebrauch davon zu machen. *Kämpfer* giebt in ſeinen Amoenitat. exot. die Geſchichte und das Portrait dieſes in China und Japan ſehr angeſehenen Heiligen. Man ſieht zu den Füſsen Darma's Schilfrohr, welches anzeigt, daſs er über Meere und Flüſſe gekommen ſey.

Handel: Noch immer ſind die Chineſen im Alleinbeſitze des Theehandels und werden es auch wohl bleiben. Sowohl von den Engländern als von den Franzoſen ſind Verſuche mit der Anbauung des Theeſtrauchs angeſtellt worden, haben ſich aber durch das zu groſse Arbeitslohn der Tagelöhner abſchrecken laſſen; denn die Theeeinſammlung und Zubereitung iſt äuſserſt mühſam und erfordert viele Hände. Der Theehandel der Japaneſer iſt blos inländiſch, höchſt wenig wird ausgeführt. Man hält den japaniſchen für ſchlechter als den chineſiſchen.

Ein groſser Theil Thee kommt zu Lande durch den ruſſiſchen Handel mit China nach Europa. Wir ſind die Einführung deſſelben zuerſt Holland, und ſeine weitere Verbreitung alsdann England ſchuldig. Erſt im Jahr 1600 brachten holländiſche Chinafahrer von der holländiſch-oſtindiſchen Handelsgeſellſchaft, den erſten Thee mit nach Europa. Die ſchlauen Holländer, welche den Alleinhandel des Thees in den Händen hatten poſaunten die vortrefflichen Eigenſchaften deſſelben, ſelbſt durch gedungene Lobredner, allgemein aus. Im Jahr 1641 rühmte *Tulpius*, ein berühmter Arzt und Conſul zu Amſterdam, die guten Eigenſchaften des Thees, und man verſichert, daſs er es auf Veranlaſſung der holländiſch-oſtindiſchen Compagnie gethan habe, die ihn dafür mit einer beträchtlichen Geldſumme belohnte. 1667 hielt *Jonquet*, ein franzöſiſcher Arzt, dem Thee ebenfalls eine ſehr groſse Lobrede, und 1668 (nach einigen 1678) rühmte auch *Bontekoe*, ein holländiſcher Arzt, Leibarzt des Churfürſten von Brandenburg, der in ſehr groſsem Ruf ſtand, ſeine Tugenden, auf Ordre der oſtindiſchen Compagnie, in einer eignen Abhandlung, die er über Kaffee, Thee und Chokolade bekannt machte. Er behauptet darinne, man könne faſt gar nicht geſund bleiben, wenn man nicht des Tages wenigſtens 40 Taſſen Thee tränke. Dieſe Schrift

hatte Erfolg, und trug nicht wenig dazu bey, ſeinen Gebrauch allgemeiner zu machen, und noch vor dem Verlauf deſſelben Jahrhunderts wurde die Conſumtion deſſelben ſehr beträchtlich. Bey der reichen und vornehmen Welt führte ſich dieſes neue Lieblingsgetränk bald ein, und die Holländer zogen einige Zeit lang ſehr groſsen Vortheil aus dieſem Theemonopol. Bald aber fanden auch andere europäiſche Handelsnationen den Weg zu dieſer chineſiſchen Goldgrube, und nahmen Theil an dieſer Handelsſpekulation der Holländer. Ihre ſtärkſten und gefährlichſten Concurrenten aber wurden die Engländer, welche dieſen ganzen Handelszweig an ſich zu reiſsen drohten; ihn aber doch mit den Dänen, Schweden und Franzoſen, und zuletzt noch mit Ruſsland theilen muſsten. Dafür aber macht auch England ſelbſt unter allen andern europäiſchen Nationen bey weitem den gröſsten Verbrauch von Thee. Nach der in dem Lettſomſchen Werke gedruckten Tabelle betrug die Ausfuhr des Thees aus China aller Nationen nach Europa von 1776 — 1794 jährlich 15, 20, 25, 29 und endlich 36 Millionen Pfund, wovon England den meiſten, das andere Europa aber den übrigen verbrauchte.

Die beſten und ſicherſten Nachrichten über den Thee, und den chineſiſchen Theehandel verdanken wir dem engliſchen Ambaſſade-Secretär, Sir *George Staunton*, welcher den Lord *Macartney*, bey deſſen bekannter engliſchen Geſandtſchaftsreiſe nach China, begleitete, und ſich über dieſen wichtigen engliſchen Handelszweig in Canton und Peking ſelbſt aufs vollſtändigſte unterrichtete. Nach deſſen Berechnung betrug neuerlich die Theeeinfuhre in Europa wenigſtens 30 Millionen Pfunde, wovon England ſelbſt mit ſeinen Beſitzungen wenigſtens 20 Millionen Pfunde verbraucht, weil das Theetrinken in England ſo allgemein geworden iſt, daſs man, wenigſtens in London und den andern engliſchen Städten, in jedem Hauſe dem Geſinde ein gewiſſes beträchtliches Theegeld mit zu ſeinem Lohne geben muſs. Dafür verfälſcht man aber auch, um dem gemeinen Volke wohlfeileren Thee zu verſchaffen, den chineſiſchen Thee mit jungen Eſchen-, Eichen- und andern getrockneten Blättern, welchen Zuſchlag man auf 4—5 Millionen Pfunde ſchätzt. Bedenkt man nun, daſs China nur ſehr wenig europäiſche Waarenartikel braucht, und daſs der Theehandel meiſtens mit baarem Gelde getrieben, und hauptſächlich mit Silber bezahlt werden muſs, ſo kann man leicht ermeſſen, welche ungeheuere Summen baaren Geldes jährlich aus Europa nach China gehen, welche nicht wieder zurückkommen, und alſo für Europa verloren ſind. Europa könnte ſich ohne Zweifel davon frei machen.

Geruch und *Geſchmack*: S. m. oben bey den einzelnen Theeſorten. Friſch haben die Blätter keinen guten Geruch und einen ekelhaften Geſchmack. Auch nach einigen Provinzen iſt der Geſchmack verſchieden.

Chemi-

Chemifche Beftandth.: Der Aufgufs des braunen und grünen Thees wird mit der Eifenvitriolauflöfung roth, bisweilen fchwarz.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung:* Die frifchen Blätter des Theeftrauchs find fehr betäubend, und gewiffermafsen giftig, aber durch das Röften verlieren fie diefe Eigenfchaft gröfstentheils. Nach einigen foll der Thee erft diefe nach 10—12 Monaten verlieren, und alsdann gefund, angenehm und aufheiternd feyn. Der Aufgufs der frifchen Blätter verurfacht Betäubung, Schwindel und Zittern der Glieder.

Die beffern Theeforten geben beym erften Aufgufs etwas balfamifches; aufferdem aber ift der Thee mit vielem warmen Waffer ein erfchlaffendes, oder wenn er ftark gekocht worden, ein zufammenziehendes, ja fogar brechenmachendes Getränk. Als Arzneymittel wird er nicht, fondern blos als diätetifches Mittel, gebraucht, ob er gleich ftarke Wirkung auf den Körper zeigt. Das Pulver des Thees, zu 24 Gran gegeben, erzeugte Zufälle wie eine Giftpflanze, vorzüglich litten die feften Theile. Er vermehrt die Hautausdünftung, treibt den Abgang des Urins, hebt Verftopfungen, befördert die Verdauung, und foll oft in Schmerzen des Magens gute Dienfte gethan haben.

Der Gebrauch des Thees in China fteigt bis ins höchfte Alterthum hinauf, und er ift in allen Klaffen der Bewohner diefes weiten Reichs fo fehr verbreitet, dafs *Macartney* verfichert, dafs, wenn die Europäer den Handel damit auch aufgeben, diefs feinen Werth im Lande doch nicht fehr verringern würde.

Die Sitte Thee zu trinken, ift in Europa nicht viel über 200 Jahr alt. Jetzt wird er dafelbft fehr häufig als Getränk genoffen. In Deutfchland ift der Genufs deffelben am meiften nur unter den höhern Klaffen eingeführt, und bey weitem nicht fo fehr verbreitet, als der des Kaffees.

Einige geniefsen den Thee als Aufgufs, andere pülvern ihn auf kleinen fteinernen Mühlen, die mit der Hand umgedreht werden, welches den Abend vorher, oder an dem Tage felbft, an welchem fie Gebrauch davon machen wollen, gefchieht. Diefs letztere ift befonders bey reichen Perfonen im Gebrauch. Man giefst kochendes Waffer in die Taffen, wirft eine gewiffe Menge gepülverten Thees mit einem Löffel hinein, und mifcht ihn dann mit einer Art von hölzernem Quirl, den man mit der Hand in die Runde herum bewegt. Die 3te Art, den Thee zu fich zu nehmen, ift in Abkochung. Diefer bedienen fich nur die gemeinen und Landleute. Sie laffen Waffer in einem Keffel kochen, nachher werfen fie einige Finger voll, mehr oder weni-

weniger, nach der Anzahl der Perſonen, Thee von der 5ten Sorte hinein, und trinken ihn ſo zubereitet, um ihren Durſt zu ſtillen. Bisweilen binden ſie auch den Thee in ein Säckchen, damit er ſich nicht mit dem Waſſer vermenge. Der gebrauchte Thee dient nachher noch, um Seide ſchön braun zu färben.

Die Japaneſer trinken nie friſchen Thee, ohne eine gleiche Menge alten hinzu zu thun. Man kennt keine Pflanze, deren Aufguſs man ſo häufig, in ſo groſser Menge, und ohne ſie überdrüſſig zu werden, trinken kann. Die Chineſer halten ihn für geſund, ſie trinken aber den Aufguſs deſſelben nicht eher, als bis die Blätter einige Jahr alt ſind, und verführen ihn auch nur nach dieſer Zeit ins Ausland. Sie miſchen weder Milch noch Zuckerſaft, noch Liqueure hinzu, ſondern trinken ihn rein mit ein wenig Zuckerkand, den ſie im Munde halten; und der unausgeſetzte Gebrauch, den dieſe Völker davon ſeit ſo vielen Jahrhunderten machen, beweiſst, daſs er, wenn er gut zubereitet worden, keine ſchädlichen Eigenſchaften habe. Sie bereiten auch einen Extract daraus, welchen ſie in einer groſsen Menge Waſſer verdünnt nehmen, und welchem ſie vortreffliche Wirkungen in verſchiedenen Krankheiten zuſchreiben. *Kalm*, der kein Lobredner des Thees und Kaffees im Allgemeinen iſt, verſichert, daſs auf Reiſen durch weite Einöden, wo das Waſſer ſogar verdorben iſt, nichts ſchicklicher anzuwenden und erquickender ſey, als das Aufkochen jenes Waſſers, und ein Aufguſs deſſelben auf Thee. Das ſey eine allgemeine Erfahrung in Nordamerika, und der Thee hiezu faſt ſo nöthig, als das Eſſen ſelbſt. Er ſagt, auf ſeinen Reiſen habe er ihm groſse Dienſte geleiſtet. Auch *Le Vaillant* rühmt die Dienſte, die er ihm auf ſeiner Reiſe gethan hat.

In China wird aus den Saamen ein Oel geſchlagen. Die ſchlechteſten Blätter braucht man daſelbſt ſeidene Zeuge kaſtanienbraun zu färben. Die Theeblätter werden, nachdem ſie aufgegoſſen worden ſind, von armen Leuten in England, öfters gegeſſen; eine Gewohnheit, die nicht empfohlen werden darf, denn es geben dieſelben keine Nahrung, und ſie fügen dem Magen gewiſs vielen Nachtheil zu.

Abbildungen: vom Thea Bohea: *Hill.* exot. t. 22. *Blackw.* Herb. t. 352. *Kaempf.* jap. t. 606. *Lettſom.* diſſ. t. 1. f. 1. 2. *Lin.* Amoen. acad. 7. p. 239. t. 4. *Steins* Handb. der N. G. f. 108. Vom Thea viridis: *Hill.* exot. t. 22. *Blackw.* Herb. t. 351. Handb. der. pharm. Bot. Bl. XLVI. f. 240. Bemerkungen über den Thee ſ. m.: Von *Desfontaines*. Aus den Annales du Muſeum national d'hiſtoire naturelle. T. 4ème, p. 20—31. überſ. von *A. F. Gehlen*.

Surrogate des Thees.

Der Thee iſt ein Artikel des Luxus, der freylich ſehr gut durch manche andere Pflanze erſetzt werden kann. Nun iſt die

die Frage: Hat Europa ſchon ein Surrogat für den chineſiſchen Thee? Betrachten wir den Thee als Gegenſtand des Luxus und der Leckerey, ſo hat Europa durchaus kein Surrogat für den chineſiſchen Thee. Betrachten wir aber das Theetrinken als ein Bedürfniſs für viele Menſchen, die weniger delikat, und gewohnt ſind, ein Paar Taſſen Thee mit Milch, an ſtatt des Kaffees, zum Frühſtücke zu trinken, ſo haben wir allerdings mehrere, auch ſchon in Deutſchland häufig erprobte, und bereits bey vielen Leuten von der Mittel- und geringern Klaſſe eingeführte Stellvertreter des chineſiſchen Thees. Dahin gehört z. B. 1. *das Kraut der gemeinen Walderdbeere*, *Fragaria vesca L.*; 2. *die Blätter der gemeinen Heidelbeere und der Preuſselbeere*, *Vaccinium Myrtillus et Vitis idaea*; 3. *die Blätter des Schwarzdorns*, *Prunus ſpinoſa*; 4. *die Citronenmeliſſe*, *Meliſſa officinalis*; 5. *der Ehrenpreiſs*, *Veronica officinalis*; 6. *die Pfeffermünze*. *Mentha piperita*; 7. *die Schaafgarbe*, *Achillaea Millefolium*; 8. *die Schlüſſelblume*, *Primula veris officinalis*; 8. *die Wirbeldoſte*, *Clinopodium vulgare*; 10. *die gemeine Doſten*, *Origanum vulgare*; 11. *die Monarde*, *Monarda didyma et fiſtuloſa* und noch viele andere. Unter dieſen Surrogaten ſollen vorzüglich die Blätter *der gemeinen Erdbeere* im Geruche und Geſchmacke dem chineſiſchen Thee beynahe völlig gleich kommen. Die Blätter müſſen zu dieſem Endzwecke im Frühling, wenn ſie noch jung und unentfaltet ſind, geſammlet, anfänglich im Schatten, und wenn ſie nun halb trocken ſind, zwiſchen den Händen gerollt, und ſodann bey der Ofenhitze auf reinen Blechtafeln vollends getrocknet werden. Auch die jungen *Heidelbeer*- und *Preuſselbeerblätter* eben ſo zubereitet, ſollen dem chineſiſchen Thee an Geſchmacke ſo ähnlich ſeyn, daſs ſogar eine Kennerzunge dadurch getäuſcht werden könne. Es wäre daher ſehr zu wünſchen, daſs in dieſer Hinſicht mit unſeren inländiſchen Pflanzen mehrere und genaue Verſuche im Groſsen angeſtellt, und die Reſultate davon dem Publikum getreu mitgetheilt würden. Die Beſchreibungen dieſer eben genannten Pflanzen ſ. m. in dieſem Werke an den ihnen gehörigen Orten.

CCXCI. Ciſtus. Ciſtenroſe.

Kelch fünfblättrig, bleibend; Blättchen rundlich, vertieft, 2 davon abwechſelnd niedriger und kleiner; Blumenkrone fünfblättrig: Blätter rundlich, flach, abſtehend, ſehr groſs, abfallend; Staubfäden haarförmig, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel rundlich, klein; obere Fruchtknoten rundlich; Griffel einfach, ſo lang als Staubfäden; Narbe ſcheibenförmig; Saamenkapſel rundlich, dreyſeitig, dreyklappig, einfächerig, mit dem Kelche bekleidet, vielſaamig, Saame rundlich, klein.

Es

Es giebt eine ſehr groſse Anzahl Arten dieſer Gattung, die durch ihre ſchönen Blumen ſehr gefallen und faſt alle im ſüdlichen Europa und nördlichen Afrika einheimiſch ſind.

662. *Ciſtus ladaniferus* L.

Die Ladanum-Ciſtenroſe, Ladanumtragende Ciſtenroſe, ſpaniſche und portugieſiſche Ladanumciſte, Ladanumſtrauch.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 673. 5.)

Stengel ſtrauchartig, ohne Afterblätter, 4—5 Fuſs hoch; Blätter faſt ſtiellos, am Grunde zuſammenhängend, lanzettförmig-gleichbreit, oben glatt, unten filzig; Blumenſtiele einblumig, mit Nebenblättern; letztere länglich, geſchwänzt, vertieft, abfallend; Blumen ſehr groſs, weiſs, hellpurpur, mit violetten Nägeln, oder einem ſchwarzen Fleck; Saamenkapſel zehnfächerig.

Es giebt eine Var. mit wellenförmigen, *α. undulatus,* und eine mit flachen, *β. planifolius*, Blättern.

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt in Spanien und Portugal auf Hügeln.

Bey uns wird er in Glashäuſern gezogen.

Blüthezeit: Mai und Junius.

Abbildungen: J. B. *Commel.* hort. 1. p. 39. t. 20.

663. *Ciſtus creticus* L.

Die cretiſche Ciſten.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 673. 9.)

Stengel ſtrauchartig, ohne Afterblätter; Blätter geſtielt, ſpatelförmig-eyrund, runzlich-aderig, rauh; Blattſtiele abgeſondert; Blumenſtiele einblüthig; Blüthen purpurfarbig, weiſs, roſenförmig; Kelchblättchen langgeſpitzt.

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt in Syrien, vorzüglich auf Creta und andern griechiſchen Inſeln auf trocknen Hügeln.

Bey uns wird er in Glashäuſern gezogen.

Blüthe-

Blüthezeit: Junius und Julius.

Officinell: Die Blätter und zarten Zweige, ſchwitzen bey warmem Wetter einen klebrigen, harzigen Saft aus, welcher ſich auf der Oberfläche derſelben ausbreitet, und bald zu einem feſtern Harz austrocknet, das unter dem Namen des *Ladangummi*, Ladanum, Gummi Ladanum ſ. Labdanum, im Handel gebraucht und in den Apotheken aufbewahrt wird.

Die armen griechiſchen Mönche ſammlen dieſe harzige Materie auf eine ſehr mühſame Art zur heiſseſten Jahreszeit und in der gröſsten Tageshitze ein. Die Sammlung geſchieht vermittelſt langer lederner an das eine Ende einer Stange befeſtigter Riemen, die, um damit das Harz ſich anhänge, langſam über die Blätter und Zweige weggezogen werden. Die an den Riemen angeklebte harzige Subſtanz wird nun mit einem Meſſer abgeſchabt. Auf dieſe Art ſammlet man täglich an 50 Unzen und drüber.

In den ältern Zeiten wurde dieſes Harz aus den Barthaaren der Ziegen geſammlet, an welche es ſich, indem ſie die Blätter dieſer Pflanze fraſsen, anhieng.

Nur äuſserſt ſelten mag wohl ganz ächtes Ladanum im Handel vorkommen; es iſt das ſogenannte *ſyriſche*, und wird in Blaſen oder Häuten eingepackt verſendet, und hat die Dicke eines weichen Pflaſters, beſitzt eine ſchwarzgraue Farbe und den angenehmſten Geruch, iſt ſehr entzündlich, und gänzlich im Alkohol auflöslich. Dieſs iſt die beſte Sorte.

Die zweyte Sorte oder das *ſpaniſche Ladanum*, kommt in dicken, ſchwarzen Stangen, gleich dem Lakritzenſafte, vor, iſt zerbrechlich, und beſitzt auf Kohlen auch einen angenehmen Geruch, und löſt ſich bis auf wenige Unreinigkeiten ebenfalls im Alkohol auf. Das *barbariſche* iſt weicher als dieſes und als das gewundene.

Die 3te Sorte iſt das *gewundene Ladanum*, Ladanum in tortis, welches in zuſammengedrehten Stücken von ſchwarzgrauer Farbe zu uns kommt. Es iſt ſchwer, hart, zerbrechlich, von ſchwachem Geruch und Geſchmack und im Bruche glänzend. Vom Alkohol wird nur etwa der 4te Theil aufgelöſt. Der Rückſtand iſt ein feiner, ſchwarzer, eiſenhaltiger Sand. Dieſe Verfälſch-

fälſchung wird ſchon in der Levante vorgenommen, um das Gewicht zu vermehren. Oft enthält 1 ganzes Pfund bey uns kaum 4 Unzen reines Harz.

Die *geringſte Sorte*, das *weiche* oder *flüſſige Ladanum*, Ladanum liquidum, hat die Härte eines Extracts und kommt aus Canada.

Es ſcheint blos ein künſtliches Gemiſch zu ſeyn. Dieſes iſt oft auch der Fall mit dem Laudanum, welches deutſche Droguiſten verkaufen. Es iſt der Abgang verſchiedener wohlriechender Harze, als: Maſtix, Weyhrauch, Benzoe etc., die mit etwas Terpentin zuſammengeſchmolzen und mit Kienruſs ſchwarz gefärbt ſind. Ein ſolches Ladanum färbt den Weingeiſt röthlich, da ihm das ächte eine goldgelbe Farbe ertheilt. Das Waſſer hat gar keine Wirkung darauf. Allein die Probe iſt indeſſen nicht zuverläſſig genug. Zum Glück iſt das Ladanum als Arzneymittel ganz entbehrlich.

Auſser dieſen beyden genannten Arten, ſoll es noch mehrere von dieſer Gattung geben, die das Ladanum liefern.

Geruch, *Geſchmack* und *Chemiſche Beſtandth.* ſ. m. bey den einzelnen Sorten.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind zuſammenziehend, nervenſtärkend und zertheilend.

Anwendung: Es kommt bloſs noch unter das Räucherpulver oder andere Parfüms. Sonſt nahm man es auch unter Pflaſter zur Heilung der Wunden, Brüche und anderer innerlichen Schäden.

Präparate: Ehedem kam es zu verſchiedenen Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Buxb.* cent. 3. p. 34. t. 64. f. 1. *Blackw.* Herb. t. 197. *Jacqu.* ic. rar. 1. t. 95.

664. *Ciſtus Helianthemum L.*

Helianthemum vulgare Perſ.

Die gemeine Ciſtroſe, niedriger Ciſtus, Zwergciſten, Sonnenciſten, Ciſtenröslein, Sonnenröslein, Goldröslein, Sonnen-

Sonnengünzel, *Güldengünzel*, *Sonnenblümlein*, *Eliſabethblümchen*, *Heidenyſop*, *Kirſchyſop*, *Kloſchyſop*, *Heidenſchmuck*, *Erdpfau*, *Erdepheu*, *Gundermann*.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 673. 44.)

Stengel halbſtrauchartig, niederliegend, ſchwach, äſtig, röthlich, etwas rauh, gegen 1 Fuſs lang; Aeſte von einander ſtehend; Blätter kurzgeſtielt, gegenüberſtehend, lanzettförmig, etwas ſtumpf, ganz ungetheilt, an den Rändern zurückgerollt, etwas haarig, unten grau; Afterblätter klein, gegenüberſtehend, lanzettförmig, langzugeſpitzt; Blumenſtiele feinhaarig; Blüthen goldgelb, in einfachen, ſchlaffen, fünf- oder ſechsblüthigen, vor dem Aufblühen überhangenden Trauben, an der Spitze der Zweige ſtehend; 3 gröſsere, eyförmige Kelchblättchen gelblich und mit grünen Streifen, übrigens zottig; Deckblätter gleichbreit-lanzettförmig, einzeln.

Es giebt davon folgende Varietäten: *β. grandiflorus. γ. albus* (*Ciſt. roſeus Murr.*). *δ. rubes.* Ueberhaupt ändert dieſe Pflanze, ſowohl in der Gröſse als Farbe der Blumen ſehr ab.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland, ſo wie überhaupt in den meiſten Ländern von Europa, auf trocknen, ſteinigen, bergigen, ſonnigen Orten, trocknen, waldigen Triften etc. Sie verdient unter die Zierblumen in unſern Gärten aufgenommen zu werden.

Fortpflanzung: Durch Saamen und Wurzelbrut.

Blüthezeit: Mai bis Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt bis October.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Helianthemi ſ. Chamaeciſti vulgaris.

Einſammlung: Dieſe geſchah im Mai.

Geſchmack: Dieſer iſt gelinde zuſammenziehend.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Die Blätter ſind gelinde zuſammenziehend und wurden vormals unter die Wundmittel gezählt. Den übrigen Nutzen dieſer Pflanze findet man beſchrieben, in: *Mein. ſyſtem. Verz.* Nr. 508.

Abbil-

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 101. *Loeſ.* pruſſ. 43. t. 8. *Weinm.* N. 390. e. *Jacqu.* icon. rar. 1. t. 17. Var. *Allion* pedem. 2. n. 1675. t. 45. f. 4. *Ciſt. roſeus.*

2. *Ordnung.*

Mit 2 Staubwegen. Digynia.

Von den ſehr wenigen Gattungen dieſer Ordnung kommt nur die einzige Paeonia, die zu der Fam. der *vielſchotigen Gewächſe* oder *Ranunkeln*, *Multiſiliquoſae Batſch*, oder *Ranunculaceae Juſſ.* gehört, hier vor. Die ausführliche Beſchreibung dieſer Fam. ſ. m. bey der 1 Ordnung dieſer Klaſſe.

CCXCII. Paeonia. Päonie.

Kelch fünfblättrig, klein, bleibend. Blätter rundlich, vertieft, zurückgebogen, ungleichförmig; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter rundlich, vertieft, am Grunde ſchmäler, abſtehend, ſehr groſs; ohngefähr 300 Staubfäden, haarförmig, kurz; Staubbeutel länglich, viereckig, aufrecht, vierfächerig, groſs; 2 – 5 obere Fruchtknoten eyförmig, aufrecht, filzig; Griffel fehlend; Narben zuſammengedrückt, länglich, ſtumpf, zurückgekrümmt, gefärbt; 2 — 5 Saamenkapſeln, eyrund-länglich, zurückgebogen-abſtehend, filzig, einfächerig, einklappig, der Länge nach einwärts aufſpringend, vielſaamig; Saame eyförmig, glänzend, gefärbt, an der Naht, welche aufſpringt, angeheftet.

665. ***Paeonia officinalis* L.**

Die gemeine oder gebräuchliche Päonie oder Pfingſtroſe, Königsroſe, Gichtroſe, Bingenroſe, Pfundroſe, Pfingſtroſenpäonie, Königsblume, Putennige, Minwenkraut, Amachtsbohne, Gichtkörner, Bijone.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 678. 1.)

Stengel aufrecht, rund, mehr oder weniger äſtig, einige Fuſs hoch; Blätter abwechſelnd, groſs, doppelt-

zuſammengeſetzt, glatt; Blättchen gelappt; Lappen breit-lanzettförmig; Blüthen groſs, dunkelroth, auch roſenfarbig, weiſs etc., an der Spitze des Stengels; Saamenkapſeln faſt gerade aus ſtehend, filzig; Saame rundlich, glänzend ſchwarz, mit einem weiſsen Kern verſehen.

Die Alten unterſchieden 2 Varietäten, nemlich die ſogenannte *Paeonia mascula* und *foemina*. Die erſtere hat breitere und dunkelgrüne, glänzende Blätter an röthlichen Stielen, gröſsere, äſtigere Stengel, und meiſt einfache blaſsrothe Blumen. Dieſe iſt ſeltener. Die 2te beſitzt ſchmälere und blaſsgrüne Blätter an grünen Stielen, und dunkelrothe, meiſt gefüllte Blumen. Dieſe kommt bey uns häufig in Gärten vor.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in ſchattigen, gebirgigen Orten, in den ſüdlichen Theilen von Europa, auf den Alpen in der Schweiz, auch hin und wieder an ſonnigen Bergen in Deutſchland, wo die Blumen auch in ihrem natürlichen Zuſtande erſcheinen, ferner in Ruſsland und auf der Inſel Candia.

Bey uns wird ſie als eine gewöhnliche Gartenpflanze überall zur Zierde in Gärten gezogen, wo ſie gewöhnlich mit gefüllter Blume vorkommt, und deswegen beſonders geſchätzt wird.

Fortpflanzung: Man kann ſie im Herbſte ſehr leicht durch die Wurzelſproſſen vermehren.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Die *Wurzel*, *Päonienwurzel*, *Pfingſt-* oder *Gichtroſenwurzel* und die *Blüthen*, *Päonienblüthen* und ehedem auch die *Saamen*, *Päonienſaamen*, *Gichtroſenkörner*, *Pfingſtroſenkörner*, Radix, Flores et ſemen Paeoniae.

Die Alten brauchten nur die Wurzel der erſtern Abart (mascula), denn ſie ſoll wirkſamer als von der 2ten ſeyn.

Die Wurzel Rad. Paeoniae maris, iſt fleiſchig, lang, ſteigt ſenkrecht und tief in die Erde, und theilt ſich dann in mehrere, auswendig röthliche, und inwendig weiſs-

weiſsliche Aeſte. Sie iſt von der Dicke eines kleinen Fingers und ſelten mehr im Gebrauch.

Die für weniger kräftig geachtete Wurzel der 2ten Abart (Rad. Paeoniae foem.) dagegen beſteht aus vielen, einigen Zoll langen, etwa 1 Zoll dicken durch Faſern an einanderhängenden, rundlichen Knollen, welche äuſserlich rothbraun oder braungrau, inwendig aber weiſs ſind, im friſchen Zuſtande einen der vorherbeſchriebenen Wurzel ähnlichen Geruch und Geſchmack beſitzen, getrocknet aber geruch- und geſchmacklos ſind. Dieſe ſind officinell.

Einſammlung: Die beſte Einſammlungszeit der Wurzel iſt im Frühjahre, im März und April. Sie wird von ihrer Oberhaut befreyt, in Scheiben zerſchnitten und gehörig getrocknet. Man bewahrt ſie am beſten und ſicherſten gleich fein gepülvert in feſt verſtopften Gläſern auf. Sie behält auf dieſe Weiſe auf längere Zeit ihre Arzneykräfte, die auſserdem gänzlich verloren gehen würden. Die nach gewöhnlicher Art in den Apotheken aufbewahrten Wurzeln findet man gemeiniglich geruch-, geſchmack- und kraftlos.

In den Apotheken werden nur die dunkelrothen Blumenblätter aufbewahrt. Sie müſſen zu dieſem Zwekke bey trockner Witterung eingeſammlet werden; auſserdem halten ſie ſich nicht lange.

Der Saame iſt von der Gröſse einer Erbſe, glänzend ſchwarz, und enthält einen ſüſsen, geruchloſen, öligten Kern.

Geruch: Der friſchen Wurzel iſt unangenehm, und gleichſam betäubend, und der getrockneten ſehr gering; der friſchen Blumen widerlich, der aber durchs Trocknen verloren geht; die Saamen ſind geruchlos. Ueberhaupt alle Theile dieſer Pflanze duften einen ſüſsen, ekelhaften Geruch aus und ſind narkotiſch.

Geſchmack: Die Wurzel hat einen ekelhaft bitterlich ſüſslichen, ſchleimigen, etwas ſcharfen und gelind zuſammenziehenden Geſchmack, wovon jedoch das Scharfe durch das Trocknen und Kochen verloren geht, und die Blumen einen bitterlich ſchleimigen.

Chemi-

Chemische Bestandth.: Die Päonienwurzel scheint grösstentheils durch einen flüchtigen Stoff zu wirken; denn im Alter wird sie fast ganz unwirksam. Uebrigens fehlt eine genaue Analyse derselben. Sie ist durch Wasser, Wein und Weingeist ausziehbar, verträgt aber die Siedehitze nicht.

Arzneyl. Kräfte: Der Wurzel, Blumen und Saamen hielt man für stärkend, schmerz- und krampfstillend, und gelinde zusammenziehend, besonders der Blumenblätter.

Anwendung: Die Wurzel und Saamen standen als Arzneymittel in den ältesten Zeiten bey den Aerzten in einem sehr grossen Ansehen. Sie glaubten, dass beyde gegen Krampf, Gicht, Epilepsie, Mutterbeschwerden und Verhaltung des Monatlichen, ein Hauptmittel wären. *Hufeland* hat die Wurzel der ersten Abart als ein vorzüglich hülfreiches Arzneymittel bey verschiedenen Kinderkrankheiten empfohlen. Der gemeine Mann hält noch viel auf die Saamen, die er auf Fäden gezogen den Kindern umhängt, damit ihnen das Zahnen leichter werde.

Innerlich bedient man sich der Wurzel in Substanz als Pulver zu 10 Gran bis 1½ Scrupel, täglich einigemal, oder im Aufguss täglich zu 2 Quentch. bis ½ Unze. Ihr Gebrauch aber ist jetzt sehr eingeschränkt, weil ihre Arzneykräfte sehr unbedeutend seyn sollen. Die Blumenblätter werden noch ihrer angenehmen Farbe wegen zu Räucherspecies etc. gebraucht.

Man erhält aus den frischen knolligen Wurzeln, wenn sie so wie die Kartoffeln behandelt werden, ein weisses mildes Stärkemehl, das, wenn es im Wasser gekocht wird, etwas gallertartig und schleimig wird. Die südlichen sibirischen Völker, besonders die Sajanen, kochen die Wurzeln für sich zu Brey, oder auch, doch seltener, an Fleisch; sie sammeln solche daher als Wintervorrath.

Präparate: Ausser der Wurzel bereitet man ein *Pulver*, Pulv. Rad. Paeoniae; sonst hatte man davon eine *Essenz*, einen *Extract* und ein *Satzmehl*, Essentia, Extractum et Faecula Paeoniae. Von den Blüthen giebt

es

es noch den *Syrup*, auſserdem gab es noch in den ältern Zeiten *deſtill Waſſer* und *Conſerve*, Syrupus, Aqua et Conſerva Paeoniae. Aus den Saamen wurde bisweilen ein *Oel* gepreſst. Die getrocknete und friſche Wurzel, desgleichen Blüthen und Saamen kamen auch ehedem noch zu ſehr vielen arzneylichen Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 65. Var. P. foemina, 245. mascula. *Zorn* Ic. pl. t. 488. *Kerner* ökon. Pflanz. 3. t. 239. Handb. der pharm. Bot. Bl. XLVII. f. 242.

Anmerk. *Paeon*, ein Arzt, nach welchem die Pflanze den Namen führt, heilte den *Pluto*, als er vom *Herkules* verwundet wurde, mit derſelben. *Homer.* Odyſſ. V.

3. *Ordnung.*

Mit 3 Staubwegen. Trigynia.

Von den 3 Gattungen, die dieſe Ordn. ausmachen, gehören folgende 2, Delphinium und Aconitum, hieher. Sie ſtehen in der Fam. der *vielſchotigen Gewächſe oder Ranunkeln*, *Multiſiliquoſae*. Die Beſchreibung dieſer Fam. findet m. bey der erſten Ordn. dieſer Klaſſe.

CCXCIII. Delphinium. Ritterſporn.

Kelch fehlend; Blumenkrone fünfblättrig, ungleichförmig; obere Blumenblatt ſtumpf, hinterwärts in ein röhriges, gerades, langes, ſtumpfes Horn verlängert; 4 übrigen eyförmig-lanzettförmig, ausgebreitet, faſt gleich; Honiggefäſs zweyſpaltig oder zweyblättrig, mit ſeiner Verlängerung in dem Horne des obern Blumenblatts befindlich; 15—30 Staubfäden, pfriemenförmig, am Grunde breiter, ſehr klein, gegen das obere Blumenblatt geneigt; Staubbeutel aufrecht, klein; 3 oder 1 Fruchtknoten mit 3 Griffeln, oben, eyförmig; Narben einfach, zurückgebogen; 1 oder 3 ſchotenförmige Saamenkapſeln, eyrund - pfriemenförmig, aufrechtſtehend, einfächerig, einklappig, inwendig der Länge nach aufſpringend, vielſaamig; Saame eckig.

Die

Die hohen ausdauernden Arten des Ritterſporns beſitzen giftige Eigenſchaften, und kommen mit der folgenden Gattung darin überein.

666. *Delphinium Conſolida* L.

Ritterſporn, der gemeine oder wilde Ritterſporn, Feldritterſporn, Ackerritterſporn, Kornritterſporn, Spornblume, Ritterblume, Ritterſpiel, Lerchenklaue, Hornkümmel, Hafergift.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 681. 1.)

Wurzel ſpindelförmig, zaſerig; Stengel aufrecht, rund, feinhaarig, äſtig, ausgebreitet, beblättert, 1—2 Fuſs hoch; Blätter abwechſelnd, gefiedert-vielſpaltig, leicht feinhaarig, unten geſtielt; Abſchnitte gleichbreit, ganzungetheilt; obere ſtiellos, vielſpaltig; Blüthen violet oder dunkelblau, zerſtreut an der Spitze der Aeſte; Honiggefäſs einblättrig; mit 1 Saamenkapſel.

In Anſehung der Farbe giebt es mehrere Varietäten, z. B. weiſs, fleiſchfarbig, bunt etc., und in Gärten trägt er öfters gefüllte Blumen.

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland und in andern Ländern von Europa, häufig in Kornfeldern, auf Brachäckern, Schutthaufen, an Wegrändern etc.

Fortpflanzung: Der Ritterſporn vermehrt ſich durch den ausfallenden Saamen ſehr ſtark und kann daher auch leicht in den Gärten gezogen werden.

Blüthezeit: Iunius und Julius.

Fruchtreife: September.

Officinell: Ehedem das *Kraut* und die *Blüthen*, Herba et Flores Conſolidae regalis ſ. Calcatrippae.

Geruch: Die Blüthen ſind geruchlos.

Geſchmack: Derſelben iſt bitter, ſchleimig und etwas zuſammenziehend.

Arzneyl. Kräfte: Die Heilkräfte derſelben ſind ſehr unbedeutend. Einige haben dem Ritterſporn ſchädliche Eigen-

Eigenſchaften zugeſchrieben, andere hingegen behaupten das Gegentheil, und das zwar mit Recht.

Anwendung: Die Blumen wurden ſonſt gegen Augenentzündungen, Harnſchärfe, Wunden und alte Schäden, und die Blätter als ein auflöſendes und zertheilendes Mittel, gebraucht; aber alles dieſes hat ſich in der Folge nicht beſtätiget. Erſtere werden nur noch zur Miſchung und Angenehmmachung einiger Species angewendet, weil ſie beym vorſichtigen Trocknen ihre blaue Farbe behalten.

In Thüringen ſammlet man die Blumen und ſchneidet ſie unter den Rauchtabak. Die Tinctur der blauen Blumenblätter läſst ſich in der Chemie eben ſo gebrauchen, wie die der Veilchen. Sie wird auch von den Zuckerbäckern benutzt. Uebrigens ſ. m. *Mein ſyſtem. Verz.* etc. Nr. 509.

Präparate: Ehedem ein *deſtill. Waſſer*, Aqua Consolidae regalis.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 26. *Oeder* Fl. dan. t. 683. *Kerner* ökon. Pfl. 2. S. 94. t. 454. *Zorn* Ic. pl. t. 383. *Weinm.* N. 408 a. Handb. der pharm. Bot. Bl. XLVII. f. 243.

667. *Delphinium Ajacis* L.

Der Garten- oder zahme Ritterſporn, königliche Ritterſporn, groſse Ritterſporn, einjährige Ritterſporn ohne Seitenzweige, groſse Spornblume.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 681. 2.)

Stengel einfach, ſteifſtehend; Blätter gefiedert-vielſpaltig; Abſchnitte gleichbreit; Honiggefäſs einblättrig; mit einer Saamenkapſel.

Die Blumen hat man von dunkelm und hellem Blau, rother, röthlicher, weiſser, bunter etc. Farbe, auch gefüllt.

Auf den beyden Lappen der Honiggefäſse finden ſich einige dunkle Flecke, die bisweilen das Anſehen haben, als wäre re mit griechiſchen Buchſtaben *Ajax* darauf geſchrieben. Daher haben die alten Dichter Gelegenheit genommen, den *Ajax*, Telamons Sohn, in dieſe Blume zu verwandeln. *Virgil* hat ſchon in ſeinen Gedichten dieſes bemerkt:

Wohn-

Wohnort: Das Vaterland dieſer einjährigen Pflanze iſt ungewiſs; jetzt wächſt ſie in der Schweiz und andern Gegenden des ſüdlichen Europa auf Schutthaufen wild.

In unſern Gärten wird ſie überall als Zierpflanze gezogen, wo ſie ſich durch den ausfallenden Saamen von ſelbſt vermehrt.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt und September.

668. *Delphinium Staphisagria* L.

Der Läuſeritterſporn, *Stephansritterſporn*, *Stephanskraut*, *Läuſekraut*.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 681. 9.)

Stengel aufrecht, 1½ Fuſs hoch; Blätter abwechſelnd, handförmig; Lappen dreyſpaltig, ſtumpf; Blüthen dunkelblau, auch purpur und weiſs, am Ende des Stengels; Honiggefäſs vielblättrig, kürzer als das Blumenblatt; Horn ſtumpf; mit 3 Saamenkapſeln.

Wohnort: Dieſe zweyjährige Pflanze wächſt in Iſtrien, Dalmatien, Kalabrien, Apulien, Creta und Frankreich in Wäldern.

In Deutſchlands Gärten wird ſie gewöhnlich in Töpfen gezogen.

Fortpflanzung: Die Saamen müſſen im Frühjahr entweder in ein Miſtbeet oder in Töpfe ausgeſäet werden, in welchen man die Pflänzchen erſt einige Zoll hoch ziehen und dann im Mai an die beſtimmte Stelle ins Land pflanzen kann.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Officinell: Der *Saame*, *Stephanskörner*, *Läuſekörner*, *Läuſeſaamen*, Sem. Staphidisagriae ſ. Staphisagriae.

Die Saamen ſind ſchwarzgrau, flach, dreyeckig, bisweilen viereckig, rauh, runzlich, gekrümmt, und ſchlieſsen einen öligten weiſsgelben Kern ein. Man erhält ihn aus Italien.

Geruch: Dieſer iſt ſehr unangenehm.

Ge-

Geschmack: Dieser ist sehr bitter, höchst scharf und brennend.

Chemische Bestandth.: Harz und Oel.

Arzneyl. Kräfte: Die Saamen sind betäubend, brechenerregend, und ein heftiges Purgirmittel, und überhaupt giftig. Sie machen die Haut roth. 5 Scrupel Saamen in Wasser zerstoſsen, tödeten einen Hund.

Anwendung: Ehedem wurden sie äuſserlich zum Rothmachen der Haut, bey Geschwüren und Hautkrankheiten gebraucht. Jetzt bedient man sich ihrer gröſstentheils nur in Pulver oder Salben zur Tödung der Läuse, wo aber keine Geschwüre und Anfressungen vorhanden seyn dürfen. In ihrer Schaale enthalten sie die Schärfe, welche zwar den Schleim ziehen, Zahnschmerzen stillen, und Brechen erregen, aber auch leicht als ein fressendes Gift Entzündung und den Tod verursachen kann. Als Brechmittel sind sie durchaus nicht zu geben.

Präparate: Die *Salbe*, Unguentum Staphisagriae.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 265. *Zorn* Ic. pl. t. 473. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 145. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLVII. f. 244.

CCXCIV. Aconitum. Eisenhut. Sturmhut.

Kelch fehlend; Blumenkrone fünfblättrig, ungleichförmig; obere Blumenblatt helmförmig, mit dem Rükken aufwärts gekehrt, hohl gewölbt, stumpf; Spitze nach der Basis zurückgeschlagen, zugespitzt; 2 Seitenblätter breit, rundlich, gegenüberstehend, zusammengeneigt; 2 untere länglich, herabgelegt; 2 Honiggefäſse, unter dem obern Blumenblatt verborgen, langgestielt, hohl, kappenförmig, zurückgekrümmt, überhangend, schiefmündig; auſserdem noch 6 sehr kurze, gefärbte Schuppen, mit den Honiggefäſsen in einem Kreise stehend; Staubfäden pfriemenförmig, sehr klein, am Grunde breiter, gegen das obere Blumenblatt eingebogen; Staubbeutel aufrecht, klein; 3 oder 5 obere Fruchtknoten, länglich; Griffel so lang als Staubfäden; Narben ein-

einfach, zurückgebogen; 3 oder 5 schotenartige Saamenkapseln, eyförmig-pfriemenförmig, aufrechtstehend, einfächerig, einklappig, von innen aufspringend, vielsaamig; Saamen eckig, runzlich.

Die Arten dieser Gattung sind alle giftig, die mit gelben Blumen sollen aber weit heftiger, als die blauen seyn.

669. *Aconitum Lycoctonum* L.

Der Wolfseisenhut, gelbe Sturmhut, Wolfssturmhut, gelbe Wolfsgift, gelbe Gelstern, Hundstod, gelbe Eisenhütlein, gelbe Narrenkappen, gelbe Wolfswurz, Giftkraut.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 682. 1.)

Wurzel grofs, knollig; Stengel aufrecht, rund, etwas ästig, besonders oben feinhaarig, 2—4 Fufs hoch; Blätter abwechselnd, handförmig, vielspaltig, fein behaart, gefranzt; Einschnitte fast keilförmig, dreyspaltig, zerrissen-gezahnt; Wurzelblätter langgestielt, die am Stengel hinauf immer kürzer gestielt, endlich gar stiellos; Blüthen blafsgelb, zottig, aufrecht, eine lange einfache Traube am Ende des Stengels und der Zweige bildend; Deckblätter gleichbreit, einzeln; Sporn der Honigkappe spiralförmig; Unterlippe derselben eyrund, ausgerandet; Helm der Blumenkrone konisch, verlängert; 3 Saamenkapseln, glatt.

In den nördlichen Gegenden soll sich eine Abänderung mit röthlichen oder blauen Blumen finden.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst in Oestreich, Salzburg und in mehreren Gegenden Deutschlands, besonders in Thüringen, in hochliegenden feuchten Wäldern, desgleichen in andern Ländern von Europa, z. B. in Italien, der Schweiz, Lappland etc. auf den Bergen.

Bey uns wird sie auch als Zierblume in Gärten gezogen, und kommt daselbst an einem schattigen Standorte sehr gut fort.

Fortpflanzung: Sie läfst sich durch Zertheilung der Wurzeln und durch Saamen vermehren.

Blüthe-

Blüthezeit: Junius und Julius.

Fruchtreife: September uud October.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Aconiti lutei f. Napelli lutei, Lycoctoni, hat man in neuern Zeiten als Arzneymittel empfohlen.

Sie gehört zu den fcharfen Giftpflanzen. Alle Theile derfelben enthalten ein fcharfes und betäubendes Gift. Die alten Deutfchen und Gallier follen ihre Pfeile damit vergiftet haben, um die Wölfe dadurch zu töden. Die Wurzel ift befonders für Menfchen und Thiere, als Hunde, Katzen etc. ein tödliches Gift. *Joh. Bauhin* erzählt, dafs die Wurzel mit dem Kraute unter den Salat gemifcht, eine ganze Tifchgefellfchaft zu Antwerpen getödet habe. Das Kraut ift gelinder. Die Blumen erregen, gekaut, auf der Zunge und im Munde einen brennenden Schmerz mit einer Gefchwulft, worauf auch Schwindel erfolgt.

Die Aelpler im Salzburgifchen bedienen fich des Saftes als ein Präfervativmittel gegen Zahnfchmerzen; die Wurzel wird daher auch *Apolloniawurzel* genannt, welche Heilige als Patronin der Zahnfchmerzen von dem Volke verehrt wird.

Der Abfud der Wurzel mit Waffer kann bey Rindvieh und Pferden zur Tödung der Läufe, fo auch der Wanzen und Fliegen gebraucht werden. Die gepülverte Wurzel tödet auch die Wölfe. Uebrigens f. m.: *Mein fyftem. Verzeichn. etc.* Nr. 510.

Abbildungen: *Besl.* eyft. aeft. 25. f. 2. *Blackw.* Herb. t. 563. *Weinm.* N. 23. b. *Jacqu.* auftr. 4. t. 380. *Oeder* Fl. dan. t. 125.

670. *Aconitum Napellus* L.

Der wahre Eifenhut, *der blaue Sturmhut*. (Die nun folgenden Namen gehören eigentlich Ac. neomontanum zu, weil man diefe Art für erftere gehalten hat.) *Der grofse Sturmhut*, *blaue Eifenhut*, *Giftfturmhut*, *Eifenhütlein*, *Napell*, *Napellenkraut*, *Napellfturmhut*. *Helmgiftkraut*, *fchwarze Wolfswurz*, *Teufelswurz*, *Fuchswurz*, *Giftwurz*, *kleine Wolfswurz*, *blaue Gelftern*, *blaue Kappen-*

blume

blume, *Mönchskappe*, *Narrenkappe*, *Kapuze*, *Würgling*, *Venuswagen*, *Ziegentod*, *Eisenhart*.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 682. 3.)

Stengel sehr einfach, aufrecht, rund, stark, glatt, gegen 2 Fuss hoch *); Blätter abwechselnd, alle gestielt, fingerförmig-fünftheilig, glatt; Einschnitte dreytheilig, eingeschnitten, schmal linienförmig, stumpf zugespitzt; Oberfläche dunkelglänzend-grün; Unterfläche hellgrün und auch glänzend; Blüthen dunkelblau, an der Spitze des Stengels in einer einfachen, kurzen, dichten, aufrechten Traube stehend; zuweilen auch noch einige kurze Trauben am Grunde entstehend; Sporn der Honigkappe gerade ausgehend, stumpf; Lippe derselben lanzettförmig, in die Höhe steigend, zweyspaltig; obere Blumenblatt ganz kurz gewölbt, ohne eine grosse Erhabenheit; Blumenstiel, so wie die Blume selbst, vollkommen glatt; mit 3 Saamenkapseln.

Der Name Napellus soll von der knolligen Wurzel, die Aehnlichkeit mit einer Steckrübe hat, herrühren.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze oder der wahre Eisenhut wächst vorzüglich auf den höchsten Gebirgen der Schweiz, in Tyrol, Bayern, im Salzburgischen Oesterreichischen und in Schweden, und vielleicht auch noch in andern Gegenden des südlichen Europa. In Deutschland ist er noch sehr selten, so wie auch überhaupt in den Gärten.

Will man ihn daselbst ziehen, so kann er nur in eine Anlage für Alpengewächse gepflanzt werden.

Fortpflanzung: Diese kann durch die Zertheilung der Wurzeln und den ausfallenden Saamen geschehen.

Blüthezeit: Julius und August.

Officinell: Das *Kraut*, und nach einigen bisweilen auch die *Wurzel*, Herba et Radix Napelli s. Aconiti. Das Uebrige in dieser Hinsicht s. m. bey der folgenden Art.

Abbil-

*) Nach Prof. *Bernhardi* aber, der die Pflanze in ihrem Vaterlande aufsuchte, verästiget sich der Stengel sehr stark und ist mehrere Fuss hoch.

Abbildungen: *Koelle's* Spicileg. obſervat. de Aconito 1. cum icon. Erl. 1788. *Happens* Botanica pharmac. (ſehr richtig). Die übrigen Abbildungen, die man gewöhnlich von A. Napellus angiebt, gelten von der eben folgenden Art.

671. *Aconitum neomontanum Willd.*

Der neubergiſche Eiſenhut. Die übrigen Namen ſ. m. bey der vorhergehenden Art.

Stengel aufrecht, ſtark, unten äſtig, rund, glatt, 3—4 Fuſs hoch; Blätter abwechſelnd, alle geſtielt, fingerförmig-fünftheilig, glatt; Einſchnitte keilförmig (breitlanzettförmig), ſehr kurz und ungleich gezahnt; auf beyden Seiten glänzend, oben dunkel und unten hellgrün, Blumenſtiele glatt; Blüthen dunkelblau, an der Spitze der Zweige in einer langen, aufrechten, ſchlaffen, unterhalb äſtigen Traube ſtehend; Sporn der Honigkappe gekrümmt, ſtumpf; Lippe lanzettförmig, zurückgerollt, zweyſpaltig; obere Blumenblatt gewölbt; mit 3 Saamenkapſeln.

In den Gärten giebt es Var. mit rothen, weiſsen, und blauen Blumen. Nach einigen Botanikern iſt es keine eigene Art, ſondern mit A. Cammarum L. einerley. Ueberhaupt herrſchen noch bey den Botanikern über die 4 angenommenen Arten, Aconitum Napellus, Tauricum, neomontanum und Cammarum, ſehr viele Widerſprüche. Es lieſse ſich am beſten entſcheiden, ob es wirkliche Arten oder Abarten ſind, wenn ſie zuſammen an mehreren Orten kultivirt würden.

Wohnort: Dieſe Art, die ebenfalls ausdauernd, aber weit gemeiner als die vorhergehende iſt, wächſt auf niedrigen waldigen Gebirgen in Kärnthen, Krain, im Salzburgiſchen, auf dem Rieſengebirge und noch in andern Gegenden Deutſchlands.

Bey uns wird dieſe Pflanze überall ſehr häufig, nicht nur zur Zierde, ſondern auch für die Apotheken gezogen.

Fortpflanzung: Wie bey der vorhergehenden Art.

Blüthezeit; Julius und Auguſt.

Frucht-

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Napelli s. Aconiti.

Das Kraut, was man bisher unter dem Hb. Aconiti s. Napelli, in den Apotheken eingesammlet, und in der Medicin benutzt hat, kommt nicht, wie man immer glaubte, von A. Napellus und A. Cammarum, sondern von A. neomontanum und A. Tauricum, welche von den Aerzten zu Folge neuerer botanischer Bestimmungen beständig mit jenen verwechselt worden sind, immer hat man die letztern gebraucht, und die erstern anzuwenden geglaubt. Unter den erstern Namen mögen wohl von jeher schon sehr verschiedene Arten eingesammlet worden seyn, was auch noch jetzt geschieht. *Willdenow* bemerkt, dass selbst *Störk* und *Jacquin* das A. neomontanum mit dem A. Napellus verwechselt haben.

Uebrigens sind die eben genannten Sturmhutarten in allen ihren Theilen sehr giftig, und stimmen in Ansehung ihrer Kräfte völlig mit einander überein, daher ist eine Verwechselung unter einander von keiner sonderlichen Bedeutung.

Einsammlung: Das Kraut muss alle Jahre frisch, und zwar im Mai oder Junius, noch ehe die Blüthen hervorkommen, eingesammlet werden, und nach dem man es getrocknet und auf das feinste gepülvert hat, muss man es in einem sehr wohlverwahrten Glase zum Gebrauch aufbewahren. Beym Trocknen geht $\frac{2}{3}\frac{1}{2}$ Theil an Feuchtigkeit verloren.

Zum Extract wird das frische Kraut, auch wohl die ganze Pflanze, ehe die Blumen hervorbrechen, eingesammlet, weil es dann am wirksamsten ist, nicht aber mehr, wenn es in der Blüthe steht. Man erhält dann $\frac{2}{9}$ desselben.

Man soll bisweilen die Blätter vom *hohen Rittersporn*, *Delphinium elatum* L., der ebenfalls in Gärten zur Zierde gezogen wird, damit verwechseln und verfälschen. Die Blätter unterscheiden sich von jenen aber dadurch, dass sie nicht finger-, sondern handförmig; und nur bis zur Hälfte des Blatts gespalten, die eingeschnittenen Lappen an der Spitze zurückgebogen, auch die Wurzelblätter

blätter deſſelben länger geſtielt, und auf der untern Seite heller als auf der obern ſind; und die Blätter von *Delphinium hirſutum*, wenn es gegründet iſt, daſs auch dieſe bisweilen dafür gehalten würden, zeichnen ſich auch dadurch noch von jenen aus, daſs ſie rauh, gröſser und dunkelfarbiger ſind. Noch mehr aber giebt bey beyden Arten die ſehr auffallende Verſchiedenheit in der Geſtalt der Blumen Auskunft, denn das obere Blumenblatt iſt nicht helmförmig, ſondern endiget ſich in einen langen Sporn. Die Beſchreibung dieſer Blume ſ. m. bey der vorhergehenden Gattung.

Geruch: Das friſche Kraut hat, gerieben, einen widerlichen Geruch.

Geſchmack: Deſſelben iſt brennend und ſcharf, der ſich beym Trocknen nur wenig verliert. Friſch erregt es beym Kauen Entzündung der Zunge. Die Wurzel hat dieſe Eigenſchaft noch ſtärker als die Blätter

Chemiſche Beſtandth.: Der wirkende Beſtandtheil iſt das ſcharfe Princip. Vermöge ſeiner narkotiſchen Wirkung nimmt man in ihm auch einen narkotiſchen Stoff an. Es läſst ſich durch Waſſer, Wein, Weingeiſt und naphthenartige Flüſſigkeiten ausziehen; durch die Siedehitze aber werden die wirkenden Theile verjagt.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind auflöſend, harn- und ſchweiſstreibend etc. *Störk* hat die Heilkräfte verſucht, und dieſe Pflanze in neuern Zeiten ſehr empfohlen. Alle Theile dieſer Pflanzen, beſonders die Wurzel, ſind friſch für Menſchen ein ſehr ſtarkes und gefährliches Gift. Schon die Ausdünſtungen derſelben und der Blumenſtaub, wenn er in die Naſe gezogen wird, oder andere Theile dieſes Gewächſes, wenn ſie auf die Haut gelegt werden, äuſsern auf mancherley Weiſe ihre ſchädlichen Eigenſchaften auf den menſchlichen Körper. Noch heftiger wirkt der Saft, wenn er durch eine Wunde unmittelbar mit dem Blute vermiſcht wird; am heftigſten aber alle Theile der Pflanze, Wurzel, Stengel, Kraut, Blume oder der Saft der Theile, Saamen und Blumenſtaub, wenn ſie innerlich als Nahrungsmittel aus Verſehen oder abſichtlich gebraucht werden. Jedoch wirkt ein Theil gewaltſamer als der andere, und nach den

bisherigen Versuchen die Wurzel am stärksten, und das Kraut etwas gelinder; auch sind die Wirkungen nach dem verschiedenen Boden, in welchem die Pflanze wächst, nach dem verschiedenen Gewichte, in welchem, nach der verschiedenen Gestalt, unter welcher, und vorzüglich nach der verschiedenen Beschaffenheit des Körpers, welchem dieses Gift beygebracht wird, sehr verschieden. Wurzel, Kraut etc. verursachen auf der Haut Blasen; auf der Zunge ein Beissen, ein Brennen, Schmerzen und sogar Lähmungen, an den Lippen ein Auffressen und eine schwarzblaue Farbe, einen häufigen Zufluss des Speichels, starkes und oft wiederholtes Erbrechen, Schlucken, Schmerzen in den Gliedern, in dem Halse, auf der Brust, in dem Kopfe, Schwindel, Entzündungen der Augen, Schlummer, grosse Mattigkeit und Schwäche; Wahnwitz, Raserey, Starrsucht, Stummheit, Banggigkeit, und Engbrüstigkeit, Ohnmachten, kalte Schweisse, Geschwulst und Brand in den Gliedern, und sehr oft den Tod, der nicht selten plötzlich erfolgt.

Schon die ältesten Dichter und Aerzte haben den Sturmhut, der durch den Missbrauch schändlicher Menschen und durch den Irrthum unvorsichtiger Köche, Apotheker und Aerzte die Ursache so vieler und vermuthlich noch zum Theil unerklärter Todesfälle gewesen sind, verdammt. Mehrere Beyspiele, wo Menschen entweder durch Unwissenheit oder aus Bosheit durch den Genuss des Krauts sowohl, als der Wurzel umgekommen sind, kann man in *Murray* Appas. med. T. 3. p. 11. auch in *Gmelins* Geschichte der Pflanzengifte nachlesen.

Unter dem Pabst *Klemens* VII. zu Rom, gab man 4 Missethätern die Wurzel; 2 davon wurden von ihrem Genuss wahnwitzig und rasend, und starben unter schrecklichen Krämpfen, aller Rettungsmittel ungeachtet; die andern 2 aber wurden, nach ausgestandenen grossen Schmerzen durch beygebrachte Hülfsmittel, nemlich durch Brechmittel, Oel und Fette, gerettet.

Zu *Plinius* und *Theophrasts* Zeiten missbrauchten die Wurzel Bösewichter um Menschen zu töden, und sie waren in dieser unglücklichen Kunst so geübt, dass sie es in ihrer Gewalt hatten, ihre Absicht in einem, in zweyen, in dreyen oder in mehreren Monaten zu errei-

chen.

chen. Die Alten leiteten dieſe Pflanze aus dem Geifer des Cerberus her.

Das beſte Mittel, einen Menſchen zu retten, der von dieſen Gewächſen vergiftet worden, iſt ein Brechmittel, welches bey Zeiten gegeben wird, oder, wenn dieſs zu ſpät iſt, ſo bedient man ſich der Pflanzenſäuren.

Der Sturmhut iſt auch vielen Thieren ein Gift und tödet meiſtentheils die Thiere mit geſpaltenen Klauen. Die Pferde aber freſſen ihn, wenn er getrocknet iſt, ohne Schaden. Wölfe, Hunde, Katzen und Mäuſe, denen man die Wurzel beybrachte, kamen nach ſchmerzhaften Zuckungen um. In Ruſsland lockt man die Wölfe mit Fleiſch herbey, unter welches Sturmhut gehackt worden iſt. Das übermäſsige Erbrechen, welches die Wölfe davon bekommen, macht andere nach der ausgebrochenen Speiſe lüſtern, und alle kommen davon um.

Den Thieren, die von dem Sturmhut gefreſſen, kommt man mit Butter zu Hülfe.

Anwendung: Obgleich dieſe Sturmhutarten ſehr giftig ſind, ſo hat man ſie doch, aber allerdings mit der gröſsten Behutſamkeit, und zwar in kleinen Gaben, in folgenden langwierigen und hartnäckigen Krankheiten angewendet; bey verhärteten Drüſengeſchwülſten, hartnäckigen Rheumatismen und Gichtbeſchwerden, Hüftweh, Lähmungen, Krämpfen, Wechſelfiebern, der Luſtſeuche, Epilepſie, Melancholie und Manie etc. In allen dieſen Krankheiten hat man gute Wirkungen davon geſehen.

Die Anwendung geſchieht innerlich 1. in Subſtanz als Pulver mit Zucker zu ½ bis 5 Gran täglich einigemal. Sicherer aber bedient man ſich des Extracts und der Tinctur, weil erſteres zu heftig wirkt. Aeuſserlich braucht man die friſchen gequetſchten oder auch die trocknen Blätter im Umſchlag. 2. Als Extract; er beſitzt höchſt durchdringende und reizende Kräfte, in kleinen Gaben löſst er auf, treibt Schweiſs und Urin, in einer etwas gröſsern Gabe erzeugt er gar oft Schwindel und Betäubung, und dann erſt kann man ſich die gehoffte Wirkung verſprechen. Allein er muſs mit groſser Vorſicht angewendet werden; denn man hat ſehr üble und tödliche Zufälle erfolgen ſehen, wenn er

nicht gehörig mit andern Mitteln verfetzt, angewendet wurde oder in den Händen unerfahrner Aerzte war. Der befte und geprüftefte Weg den Extract anzuwenden ift der, dafs man mit kleinen Gaben anfängt. Anfangs gefchieht es in einer Gabe von 1—2 Gran täglich 2—4 mal; nach und nach fteigt man damit täglich bis zu 2 Quentch. in getheilten Gaben. Man giebt ihn entweder in Pulverform mit einem trocknen Pulver (½ Scrupel auf 1 Gran Extract) abgerieben; oder in Pillenform mit irgend einem Pulver verbunden; oder in Auflöfung. Es wird höchftens 1 Quentch. Extract in 1 Unze aromatifchen Waffers oder einer andern Flüffigkeit aufgelöft, und man läfst davon anfänglich 10—20 Tropfen täglich einigemal nehmen und nach und nach damit fteigen. Soll der Extract in Verbindung mit einer geiftigen Tinctur, mit flüchtiger Guajactinctur oder mit einer Naphtha angewendet werden, fo läfst er fich in diefen Flüffigkeiten nicht auflöfen, fondern man mufs ihn erft in einem aromatifchen Waffer auflöfen laffen, und dann die genannten Flüffigkeiten beymifchen. 3. Als Tinctur; diefe giebt man innerlich anfangs zu 5 Tropfen täglich 4—6 mal, und fteigt damit nach und nach fo lange, bis die narkotifche Wirkung anfängt. Da fie einen fcharfen und brennenden Gefchmack befitzt, fo giebt man fie mit Waffer, fchleimigen Getränken etc. vermifcht.

Präparate: Aufser dem *Pulver* hat man noch den *Extract*, *Eifenhütchenextract* und die *Tinctur*, *ätherifche Eifenhütchentinctur*, Pulvis, Extractum f. Succus infpiffatus et Tinctura aetherea Aconiti f. Napelli.

Zur Bereitung des Extracts wird das frifche Kraut genommen, was auch fchon weiter oben angezeigt worden ift. Man fäubert es zuvor, durch gefchwindes Abfpühlen mit Waffer, von feinem Staube und andern Unreinigkeiten; dann wird es, indem man etwas Waffer hinzufprengt, in einem fteinernen Mörfer, mit einer hölzernen Keule, zu einer Maffe geftofsen, der Saft ausgeprefst, und fogleich, ohne ihn durchs Abfetzen zu läutern, im Wafferbade bis zur Honigdicke abgedampft, wobey aber nicht verfäumt werden mufs, ihn gegen das Ende, mit einem hölzernen Spatel, beftändig umzurühren,

ren. Nach andern läſst man den Saft einige Zeit ſtehen, bis er ſich ruhig geſetzt hat, dann wird der helle Theil abgegoſſen, und ſehr gelinde eingetrocknet und verdampft. Der Extract beſitzt dieſelben Beſtandtheile, wie das Kraut. Wendet man aber bey der Bereitung deſſelben einen zu ſtarken Feuergrad an, ſo iſt er mehr oder weniger kraftlos. Dieſer Extract ſoll allmählig ſeine Kraft verlieren, und daher ſeine Wirkung oft ſehr ungleich und die Gabe ungewiſs ſeyn; ſonſt aber iſt er von auſserordentlicher Wirkſamkeit.

Erhart führt in ſeinen Beyträgen ein Beyſpiel an, daſs man in einer gewiſſen Apotheke den Extract aus dem Delphinium elatum bereitet habe. Ueber die Bereitung der Tinctur ſ. m. Hrn. H. R. *Succow's* Pharmakopö II. Th. S. 363 und 364.

Abbildungen: *Zorn* Icon. pl. t. 49. Act. Stockh. 1739. p. 41. t. 2. *Blackw.* Herb. t. 561. *Stoerk* Libell. de Stramm. Hyoscyam. Aconit. t. 3. *Weinm.* N. 21. d. *Kerner* ökon. Pfl. 1. t. 52. *Jacqu.* auſtr. 4. t. 381. — Ej. Icon. t. 492. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 145. *Steins* Handb. d. N. G. f. 109. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLVII. f. 245.

672. *Aconitum Tauricum Willd.*

Der blaue Bergſturmhut.

Stengel einfach, rund, mit ſehr feinen Härchen, nach oben zu, beſetzt, über 2 Fuſs hoch; Blätter abwechſelnd, alle geſtielt, fingerförmig-fünftheilig; Einſchnitte breit-lanzettförmig, dreyſpaltig-eingeſchnitten, auf der Oberfläche dunkelgrün-glänzend, auf der untern blaſsgrün; Blumen dunkelblau, an der Spitze des Stengels in einer einfachen aufrechten Traube ſtehend, äuſſerſt ſelten noch kleinere Nebentrauben aus den obern Blattwinkeln ſich befindend; Sporn des kappenförmigen Honiggefäſses gekrümmt, ſtumpf; Lippe lanzettförmig, umgerollt, zweyſpaltig; obere hohle Blumenblatt rund; Blumenſtiel ſehr fein behaart; 3 Saamenkapſeln.

Von A. Napellus iſt dieſe Art durch die breitern Blätter, den feinbehaarten Blumenſtiel, durch das obere hohle Blumenblatt, das kurz convex, am untern Rande gerade

rade und nicht so bogenförmig ausgeschnitten ist, unterschieden.

Was man gewöhnlich für A. Cammarum gehalten hat, ist diese Art und die deutschen Aerzte haben sie statt A. Napellus angewendet.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst im südlichen Europa auf den Gebirgen, auch im Salzburgischen.

Blüthezeit: Wie bey den vorhergehenden Arten.

Abbildungen: *Jacqu.* icon. rar. 3. t. 492.

673. *Aconitum Cammarum* L.

Der giftige Sturmhut, lichtblaue Sturmhut, Bergsturmhut, Eisenhütchen, blaue Wolfwurz.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV 682. 7.)

Wurzel knollig und faserig; Stengel aufrecht, weniger stark, schlank, ästig, rund, glatt, 1½ bis 2 Fuss hoch und drüber; Aeste weitschichtig von einanderstehend; Blätter abwechselnd weit zerstreut, untere kurzgestielt, obere fast stiellos, glatt, ohne Glanz; auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der untern blassgrün; gestielte tief fünftheilig; Einschnitte länglich-keilförmig, dreyspaltig, gezahnt, spitzig; fast stiellose drey- oder fünftheilig und gezahnt; Blüthen blassblau, gross, am Ende in einer ästigen, aufrechten, schlaffen Traube stehend; obere hohle Blumenblatt langvorgezogen, kegelförmig-abgerundet; übrige Blumenblätter etwas gewölbt hereinhängend, vorwärts etwas langgeschnabelt, glatt; Sporn des kappenförmigen Honiggefässes gekrümmt, stumpf; Lippe lanzettförmig, verlängert; Blumenstiel glatt, und viel länger als bey den vorigen Arten; 5 Saamenkapseln und nach andern 3.

Von den übrigen hier beschriebenen Arten unterscheidet sich diese durch die niemals glänzenden Blätter, und das hohle längere Blumenblatt.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst in Steyermark, Krain, Oesterreich, Böhmen, im Salzburgischen und Bayreuthischen bey Streitberg, Muggendorf, Arzberg, Kaiserhammer und Berneck, in schattigen, bergigen Wäldern, auch niedrigen Gegenden.

Sie

Sie wird bisweilen bey uns in Gärten gefunden.

Blüthezeit: Julius und Auguſt.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Aconiti cammari.

Die ganze Pflanze iſt ſehr giftig und ſcharf. Nach von *Hallers* Behauptung ſoll *Störk* die Verſuche zur Beſtimmung der Heilkräfte an ihr angeſtellt haben; *Murray* widerſpricht aber dieſem. Hierüber ſ. m. vorher A. Napellus und neomontanum.

Abbildungen: *Rivin.* pentap. t. 489—91. *Blackw.* Herb. t. 561.? *Jacqu.* auſtr. 5. p. 11. t. 424.

674. *Aconitum Anthora* L.

Der Giftheil, niedrige Giftheil, Heilgift, heilſame Sturmhut, heilſame Wolfswurz, Harzwurz, Anthorenwurz.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 682. 5.)

Blätter vieltheilig; Einſchnitte gleichbreit; Blumen blaſsgelb; Blumenkronhelm kegelförmig, rundlich; Sporn des kappenförmigen Honiggefäſses wie eingebrochen, gekrümmt; Lippe auffpringend, umgekehrt-herzförmig; 5 Saamenkapſeln.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in der Schweiz auf den Alpen, den Pyrenäen, in Oeſterreich und Sibirien.

Bey uns findet man ſie in botaniſchen Gärten.

Blüthezeit: Auguſt bis October.

Officinell: Ehedem die *Wurzel* und die *Blüthen*, Rad. et Flor. Anthorae.

Die Wurzel iſt eckig, bald rund, bald länglich, fleiſchig, auſsen braun und inwendig weiſs.

Geruch: Der Wurzel iſt angenehm.

Geſchmack: Derſelben iſt ſehr ſcharf, bitter, hinterdrein aber ekelhaft ſüſs.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Die Pflanze iſt allerdings wegen ihrer Schärfe verdächtig. Die Wurzel wurde von den Alten für ein Gegengift des Ranunculus Thora und der Sturmhutsarten gehalten, was ſich

aber

aber nicht erwiesen hat. Von einigen wird sie für gefährlich, von andern für nützlich gegen Würmer und bösartige Fieber ausgegeben. Allein neuere widerrathen ihren innern Gebrauch.

Präparate: Die Wurzel kam ehedem zu einigen arzneylichen Zusammensetzungen.

Abbildungen: *Rivin.* pentap. t. 486. *Blackw.* Herb. t. 562. *Jacqu.* austr. t. 332. *Zorn* Icon. pl. t. 434.

4. *Ordnung.*

Mit 4 Staubwegen. Tetragynia.

Von den sehr wenigen Gattungen dieser Ordnung betrachten wir folgende 2.: Wintera und Cimicifuga. Die erste gehört

1. zu der Fam. der *Magnolienbäume, Magnoliae* L. *Magnoliaceae Batsch* u. *Juss.* Die Beschreibung dieser Fam. s. m. in der XII. Kl. 5 Ordn. Die 2te Gatt. gehört
2) zu der Fam. der *vielschotigen Gewächse* oder *Ranunkeln*, *Multisiliquosae*. Die Beschreibung dieser Fam. ist zu finden in der 1. Ordn. dieser Klasse.

CCXCV. Wintera. Wintere.

(*Drimys* L. *Drimys.*)

Beym *Linné* steht diese Gatt. in der letzten Ordn. dieser Kl.

Kelch einblättrig, dreylappig; Blumenkrone sechs- bis zwölfblättrig; Blätter oval, ausgebreitet; Staubfäden kurz, oben dicker; Staubbeutel oval, zweyknotig, deren Lappen an der Spitze zusammenhängend; obere Fruchtknoten keulenförmig; Griffel fehlend; Narbe ein — dreyzahnig; 4 — 8 Beeren, etwas gestielt, umgekehrt-eyförmig, zwey- oder viersaamig; Saame eyförmig, etwas dreyeckig.

675. *Win-*

675. *Wintera aromatica Willd.*

Drimys Winteri L.

Die gewürzhafte Wintere, Winterrindenbaum, gewürzhafte Rindenbaum, Winters Drimys.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 1403. 1.)

Blumenstiele zusammengehäuft, fast dreyblumig, in den Blattwinkeln, auf den Spitzen der Aeste; Blumen vierweibig.

Dieser immergrünende Baum soll sehr hoch, oft 50 Fuss hoch werden, bisweilen aber auch nur die Höhe eines baumartigen Strauchs haben.

Wohnort: Er wächst an den Küsten und auf den Inseln des magellanischen Meerbusens und in dem Feuerlande, in Thälern, die der Sonne ausgesetzt sind.

Officinell: Die *Rinde*, Cortex Winteranus s. Magellanicus, Cinnamomum Magellanicum, *wahre Wintersche* oder *Magellanische Rinde*, *Winterszimmt*.

Diese Rinde verwechselt man immer mit dem weissen Zimmt, und öfters sind beyde auch wohl gar von einer Mutterpflanze hergeleitet worden. Jetzt weiss man aber gewiss, dass beyde Rinden von zwei verschiedenen Bäumen kommen. Die Beschreibung des weissen Zimmts ist zu finden im II. Theil XI. Kl. 1 Ordn. S. 428 — 432. Gewöhnlich trifft man in den Apotheken dafür die Rinde der Canella alba an, die aber davon ganz verschieden, und dessen Stammpflanze die *Winterania canella* L. ist.

Der Winterrindenbaum wurde 1567 durch den Schiffskapitän *Johann Winter*, ein Begleiter des berühmten *Drake*, als er durch die magellanische Meerenge in die Südsee gieng, entdeckt, und er brachte dessen Rinde bey seiner Rückkehr zuerst mit nach England, und wurde nachher in Europa als Arzneymittel eingeführt.

Sie ist im ganzen dem weissen Zimmt sehr ähnlich, aber dicker, fester und härter. Wir erhalten sie in aufgerollten, festen, harten Stücken, von verschiedener Länge und Dicke; die dünnern Stücke stecken in den dickern. Sie ist auswendig aschgrau, glatt, auch wohl etwas runzlich, inwendig zimmtbraun und faserig.

Geruch: Gerieben besitzt die Rinde einen angenehmen vermischten Würznelken- und Cascarillengeruch.

Geschmack: Dieser ist feurig, brennend, und im Munde und Schlunde lange anhaltend, doch aber minder scharfgewürzhaft und bitter als der weisse Zimmt.

Chemische Bestandth.: Schleimharz und ätherisches Oel. Bey der feuchten Destillation erhält man aus der Rinde etwas weisses ätherisches, theils auf dem Wasser schwimmendes, dünnflüssiges, theils darin zu Boden sinkendes, butterhaftes, brennend scharf schmeckendes Oel. Der Weinalkohol zieht eine brennend gewürzhafte bräunlichgelbe Tinctur aus, welche von 1 Unze $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ Quentch. harziges Extract giebt. Mit Wein oder einer Mischung aus einem Theil Weingeist und 2 bis 3 Theilen Wasser erlangt man den kräftigsten Auszug aus dieser Rinde.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Man hat die Rinde bey Nervenschwäche überhaupt, und bey Schwäche des Magens insbesondere gebraucht, auch sie besonders als ein Mittel gegen den Scorbut empfohlen, wozu sich die Matrosen derselben mit dem besten Erfolg bedient haben sollen. Man nützte dieselbe, sowohl in Pulvergestalt, als im wässerigen, weinigen und geistigen Auszuge, doch selten für sich, sondern meistentheils nur, um den Geschmack anderer ekelhaft schmeckender Arzneyen damit zu verbessern. Jetzt wird sie selten mehr angewendet, und dient nur, wenn man sie haben kann, als Gewürz.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 206? *Lamark.* ill. t. 494. *Forst.* in Comment. goett. 9. p. 34. t. 7. *Solander* med. obs. and Inquir. V. p. 46. t. 1. Uebrigens verdient darüber nachgelesen zu werden: C. F. *Harslebens* Diss. de cort. Winterano, Francof. ad Viadr. 1760.

CCXCVI. Cimicifuga. Wanzenkraut.

Kelch vierblättrig; Blättchen fast rund, vertieft, hinfällig; Blumenkrone mit 4 becherförmigen Honiggefässen; Staubfäden 20, fadenförmig; Staubbeutel zweyknöpfig;

knöpfig; Fruchtknoten oben; Griffel zurückgekrümmt; Narben ſo lang als ſolche; 4 Saamenkapſeln, länglich, mit einer Rückennaht aufſpringend, vielſaamig; Saame ſchuppig.

Die Anzahl aller Theile iſt überhaupt ſehr veränderlich.

676. *Cimicifuga foetida* L.
Cimicifuga americana Mich.
Actaea cimicifuga L.
Das ſtinkende Wanzenkraut.
(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 1282. 1.)

Blätter vielfach zuſammengeſetzt; Blüthen ey-lanzettförmig, geſägt; oberſte dreyzählig; Blüthen fünfweibig, aufrechte, riſpenförmige Trauben am Ende bildend.

Die Blüthen und ſelbſt die Blumen haben mit dem äſtigen Chriſtophskraut, Actaea racemoſa L., viele Aehnlichkeit. Dieſe Pflanze ſoll zuweilen mannshoch werden.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Sibirien.

Bey uns wird ſie hie und da in botaniſchen Gärten gezogen.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Officinell: In Sibirien das *Kraut*, Herba Cimicifugae.

Geruch: Die Blätter riechen, beſonders bey der wildwachſenden, ſehr häſslich betäubend, faſt wie verbrannte Haare.

Geſchmack: Iſt bitter.

Arzneyl. Kräfte: Die Pflanze iſt narkotiſch und draſtiſch.

Anwendung: Man hat ſie bey Waſſerſüchtigen verſucht.

Die Wanzen ſollen durch ſie vertrieben werden, nur iſt zu beſorgen, daſs die Bewohner der Zimmer, wo man ſie ausſtreut, auch mit durch den Geruch vertrieben

trieben werden. Hofr. *Laxmann* hat aber den gerühmten Erfolg nicht geſehen.

Abbildungen: *Lamark* ill. t. 487. *Lin.* Amoen. acad. 7. t. 6. f. 2. *Gmel.* ſib. 4. p. 181. t. 70.

5. *Ordnung.*

Mit 5 Staubwegen. Pentagynia.

Von den wenigen Gattungen dieſer Ordn. gehören folgende 2, Aquilegia und Nigella, in die Fam. der *vielſchotigen Gewächſe* oder *Ranunkeln*, *Multiſiliquoſae.* Die Beſchreibung dieſer Fam. ſ. m. bey der 1 Ordn. dieſer Klaſſe. Ferner iſt hier die Gatt. Reaumuria zu bemerken, die man in der Fam. der *Franzenblumen, Fimbriatae*, findet. Die Beſchreibung dieſer Fam. leſe man in der XII. Kl. 1 Ordn.

CCXCVII. Aquilegia. Akeley.

Kelch fehlend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter lanzettförmig-eyrund, flach, abſtehend, gleich; 5 Honiggefäſse, blumenblattähnlich, gleichförmig, hinterwärts gehörnt, inwendig ſchiefmündig, zwiſchen den Blumenblättern; 30—40 Staubfäden, pfriemenförmig; äuſsere kürzer; Staubbeutel länglich, aufrecht; 5 Fruchtknoten, oben, eyförmig-länglich, mit 10 runzlichen Spreublättchen bedeckt; Griffel pfriemenförmig, länger als Staubfäden; Narben aufrecht, einfach; 5 Saamenkapſeln, abgeſondert, walzenförmig, gleichlaufend, gerade, geſchnabelt, einfächerig, einklappig, einwärts an der Spitze aufſpringend, vielſaamig; Saame eyförmig, glänzend, an der Naht, welche aufſpringt, befeſtiget.

677. *Aquilegia vulgaris* L.

Der gemeine Akeley oder Aquilegie, *Agley*, *Ackerley*, *Akelchen*, *unſer lieben Frauen Handſchuh*, *Jovisblume*, irrig *Glockenblume*, *Glocken*, *Glöckelchen.*

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 684. 2.)

Stengel

Stengel aufrecht, eckig, feinbehaart, blättrig, äſtig, 2—3 Fuſs hoch; Blätter dreyfach zuſammengeſetzt; Blättchen zwey- bis dreylappig, rundlich, ſtumpf gezahnt, glatt; Wurzelblätter langgeſtielt; Blüthen groſs, hangend, dunkelblau, am Ende der Zweige auf äſtigen Blumenſtielen ſtehend; Honiggefäſse gekrümmt, und ſammt den Stempeln feinhaarig.

In Gärten giebt es Variet. von den mannigfaltigſten Farbenveränderungen, verſchieden blau, violet, roth, fleiſchfarbig, weiſs, bunt, einfach und gefüllt, auch ohne Sporn.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland und in andern Ländern von Europa in lichten Haynen, Grabegärten, auf Wieſen, Hügeln, an Zäunen und Hecken.

Sie wird überall wegen ihrer ſchönen Blumen zur Zierde in den Gärten gezogen.

Fortpflanzung: Durch Zertheilung der Wurzeln und durch Saamen.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, die *blauen Blumenblätter* und der *Saame*, Herba, Flores et Semen Aquilegiae.

Der Saame iſt klein, eyförmig und glänzendſchwarz.

Arzneyl. Kräfte: Man hat dieſer Pflanze ſchweiſstreibende und eröffnende Kräfte zugeſchrieben.

Sie beſitzt betäubende Eigenſchaften; die Wurzel iſt bitter; die Blätter ſind bitter und ekelhaft mit einem betäubenden Geruche. Die Saamen und Blumen ſollen unſchädlich ſeyn; jedoch behauptet *Linné*, daſs er ein Kind geſehen habe, das davon geſtorben wäre.

Anwendung: Man hat ſie wider die Gelbſucht empfohlen, wofür es aber jetzt beſſere Mittel giebt. Das Decoct der Blätter brauchte man gegen Scharbock und Halsentzündungen zum Gurgeln, welches aber zweifelhaft iſt. Der Saamen bediente man ſich ehedem zum Austreiben der Maſern und Pocken; ſie wurden etwa alle 3 Stunden zu ½ Quentch. gereicht. Durch Infuſion

geben

geben die blauen Blumen eine blaue Tinctur, welche durch Säure roth und durch Alkali grün wird, und von den Chemikern zu Untersuchungen benutzt werden kann. An einigen Orten soll, wo die Veilchen selten sind, aus den blauen Blumen, und der Wurzel der florentinischen Schwerdtlilie, ein Syrup bereitet werden, der dem Veilchensyrup betrügerischer Weise untergeschoben wird, der aber von den eigenen Kräften des ächten Veilchensyrups nichts besitzt.

Eckberg hat aus den Saamen Oel gepresst. Das Uebrige dieser Pflanze s. m. in: *Mein. system. Verz.* etc. Nr. 511.

Präparate: Ehedem gab es von den Blumen *Wasser*, *Tinctur*, *Syrup* und *Honig*, ferner *Extract*, *gekochtes Oel* und die mit *Zucker überzogenen Saamen*, Aqua, Tinctura, Syrupus et Mel, Extractum, Oleum coct. et Confectio Sem. Aquilegiae.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 409. *Oeder* Fl. dan. t. 695. *Zorn* Ic. pl. t. 459. *Gärtn.* de Sem. pl. 2. p. 173. t. 118. f. 3. *Weinm.* N. 160. a. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLVIII. f. 246.

CCXCVIII. Nigella. Schwarzkümmel.

Kelch fehlend (doch sind bey einigen Arten Deckblätter vorhanden). Blumenkrone fünfblättrig; Blätter eyförmig, flach, stumpf, abstehend, gleich; 8 sehr kurze, im Kreise stehende, zweylippige, dreyspaltige Honiggefäfse; äufsere Lippe gröfser, zweyspaltig, erhaben, mit 2 Punkten gezeichnet; innere Lippe schmäler, kürzer; die vielen Staubfäden in 8 oder 10 Parthieen getheilt, pfriemenförmig, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel zusammengedrückt, stumpf. aufrecht; 5 oder 10 obere Fruchtknoten, länglich, erhaben, zusammengedrückt, aufrecht; Griffel sehr lang, pfriemenförmig, eckig, zurückgerollt, bleibend; Narben einfach, der Länge nach herablaufend; 5 oder 10 Saamenkapseln, länglich, zusammengedrückt, zugespitzt, durch eine Naht inwendig verbunden, inwendig oben aufspringend, vielsaamig; Saame eyförmig, eckig, rauh.

678. *Ni-*

678. *Nigella Damascena* L.

Die damasceniſche Nigelle, der damasceniſche oder franzöſiſche Schwarzkümmel, Gartenſchwarzkümmel, franzöſiſche Nardenſaame, Jungfer im Graſe, Gretel im Buſch, Gretel in der Staude, Schabab.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 685. 1.)

Stengel aufrecht, geſtreift, glatt, etwas äſtig, 1 Fuſs und drüber hoch; Blätter abwechſelnd, dreyfach zuſammengeſetzt, ſtiellos; Abſchnitte gleichbreit; Blüthen blaſsblau, auch weiſs und blau, mit einer blättrigen Hülle umgeben, den übrigen Blättern ähnlich, einzeln am Ende der Zweige ſtehend; 5 Staubwege; Saamenkapſel faſt kugelrund, fünfſchnablig, glatt; Saame klein, eckig, ſchwarz.

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt im ſüdlichen Europa, auch an einigen Orten Deutſchlands, z. B. Sachſen, bey Berlin etc., auf ſteinigen Aeckern unter der Saat, Triften, Schutthaufen, hie und da in Gemüſegärten.

Sie wird häufig in unſern Gärten zur Zierde gezogen, wo ſie einfach und gefüllt in mancherley Farbenabänderungen vorkommt.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Anwendung: Der Saame, der einen ſtarken gewürzhaften Geruch beſitzt, wird ebenfalls, wie der der folgenden Art, in der Küche als Gewürz und in der Vieharzneykunſt, gebraucht.

Abbildungen: *Mill.* dict. t. 187. f. 2. *Blackw.* Herb. t. 558. *Curt.* magaz. t. 22.

679. *Nigella ſativa* L.

Die gemeine oder zahme Nigelle, Gartennigelle, der gemeine, oder zahme, oder wahre, oder römiſche oder böhmiſche Schwarzkümmel, ſchwarze oder römiſche Coriander, zahme Narden, Spargenſaame, Nardenſaame,

me, die Braut in Haaren, Catharinenblume, neue deutsche Würze, Gretel im Busch, Schabab.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 685. 2.)

Stengel aufrecht, ästig, feinhaarig, etwa 1 Fuss hoch; Blätter abwechselnd, dreyfach zusammengesetzt; Abschnitte gleichbreit-lanzettförmig, etwas stumpf, feinhaarig, gefranzt; Blüthen klein, weiss oder gelblich, ohne Hüllen, einzeln an der Spitze der Zweige und des Stengels stehend; 5 Staubwege; Saamenkapsel rundlich, weichstachlig.

Es giebt davon folgende Varietät:

N. s. *β. pygmaea.* Stengel kurz, ganz einfach; unterste Blätter fast fussförmig; Stengelblätter breiter; Saamenkapsel mit sehr langen, hin- und hergebogenen Hörnern. In Gärten.

Wohnort: Diese einjährige Pflanze wächst ursprünglich in Aegypten und Creta, gegenwärtig auch im südlichen Europa, und selbst in einigen südlichen Gegenden Deutschlands, z. B. in Sachsen, wild, in Gemüsegärten, auf Aeckern und andern angebauten Orten.

Sie wird bey uns in Gärten, auch häufig in Thüringen, im Magdeburgischen und andern Gegenden, auf den Feldern gezogen. Im Hannövrischen baut man sie unter dem Namen *tout-epice*.

Fortpflanzung: Alle diese hier 3 genannten Arten, werden, da sie einjährig sind, aus den Saamen gezogen.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Fruchtreife: August und September.

Officinell: Der *Saame*, Sem. Nigellae s. Melanthii, *schwarzer Kümmel, schwarzer Coriander, Nardensaamen.*

Der Saame ist klein, eyrundlich oder länglich, fast dreyeckig, an dem einen Ende stumpf, etwas zusammengepresst, mit schräglaufenden Runzeln bezeichnet, und daher rauh, auswendig ganz schwarz, und inwendig weissgrünlich.

Man sammlet ihn auch von der ersten und dritten Art ein, die ähnlichen Saamen geben.

Oefters

Oefters hat man leider den Saamen des *Stechapfels* dafür verkauft, wie das von Landſtreichern geſchehen iſt, der aber tödliche Wirkungen hervorbringt. M. ſ. darüber das *Beckerſche* Noth- und Hülfsbüchlein, wo einige Fälle angegeben ſind. Die Beſchreibung des Saamens vom Stechapfel ſ. m. im I. Th. V. Kl. 1, Ordn. S. 252.

Geruch: Dieſer iſt ſtark und nicht ganz unangenehm. Gepülvert erregt er Nieſen.

Geſchmack: Dieſer iſt ſcharf gewürzhaft, entfernt ſaſſafrasartig.

Chemiſche Beſtandth.: Durchs Auspreſſen liefert der Saame $\frac{1}{12}$ fettes Oel.

Arzneyl. Kräfte: Man ſchreibt ihm eröffnende, harntreibende, reizende, magenſtärkende, blähungtreibende, ſo wie auch monatszeit- und würmertreibende Kräfte zu.

Anwendung: Man hat ihn ehedem, jedoch ohne hinlängliche Beſtätigung, als ein Mittel in Katarrhen, zum Treiben des Monatlichen, die Geburt zu beſchleunigen und die Milch der Säugenden zu vermehren, verordnet und gerühmt.

Bey uns wird er häufig, beſonders von dem Landmanne, in verſchiedenen Krankheiten des Viehs, und bey milchenden Kühen im Mangel der Milch, gebraucht.

Er wird bey uns von den Landleuten als Gewürze, ſtatt des Kümmels, an die Speiſen gebraucht. Die Morgenländer backen, nach *Forskäls* Bericht, die Saamen in ihr Brod und beſtreuen es auch damit. Sie geben den in Butter gebackenen Fiſchen, den Ragouts und andern Speiſen, bey mäſsigem Gebrauch, einen angenehmen Geſchmack. In Frankreich ſetzt man dieſelben zu verſchiedenen, beſonders aber ſauren Speiſen, als ein Gewürz hinzu. Es läſst ſich auch Oel daraus preſſen.

Präparate: Sonſt hatte man von den Saamen ein *deſtillirt. Oel* und *Tinctur*, Oleum et Tinctura ſem. Nigellae, und kam auch noch zu mehreren arzneylichen Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Mill.* dict. t. 187. f. 1. *Zorn* Icon. pl. t. 119. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLVIII. f. 247.

680. *Nigella arvenſis* L.

Die deutſche Kornnigelle, Ackernigelle, wilde Schwarzkümmel, Acker- oder Feldſchwarzkümmel, Ackernardenſaame, Ledichtblume.

(*Lin.* Syſt. veget. ed. XIV. 685. 3.)

Stengel an der Baſis eingebogen, geſtreift, haarig, äſtig, ausgeſperrt, ohngefähr 1 Fuſs hoch; Blätter ſtiellos, vielſpaltig; Abſchnitte gleichbreit-lanzettförmig; Blumenſtiele einblüthig, eckig; Blüthen weiſsgrünlich, oder hellblau, ohne Hüllen; Blumenblätter ungetheilt; 5 Staubwege; Saamenkapſel kreiſelförmig, langgeſchnabelt; Saame ſchwarz.

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt in mehreren Gegenden Deutſchlands, z. B. bey Frankf. a. M., Göttingen, Jena, an verſchiedenen Orten in Sachſen, bey Barby, Berlin etc., auf Aeckern unter der Saat, auch auf Wieſen, in Weinbergen, und auf andern angebauten Orten.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Der Saame dieſer Pflanze wird oft anſtatt des Saamens des eigentlichen Schwarzkümmels eingeſammlet, und er ſcheint auch in Rückſicht der Wirkung davon nicht verſchieden zu ſeyn; denn er hat mit den andern Arten! faſt einerley Arzneykräfte.

Anwendung: Der Saame iſt ebenfalls ſcharf und aromatiſch, und wird von den Landleuten und andern ebenſo wie der zahme Schwarzkümmel, zur Würze der Speiſen gebraucht. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verzeichn. etc.* Nr. 512.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 559. *Bulliard.* herb. t. 126. *Gärtn.* de ſem. pl. 2. p. 173. t. 118. f. 1. *Weinm.* N. 757. b.

CCXCIX. *Reaumuria. Reaumurie.*

Kelch fünfblättrig, sparrig; Blättchen pfriemenförmig, zugespitzt, bleibend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter länglich, aufsitzend, oben zurückgekrümmt, kaum größer als Kelch; an der Einfügung der Blumenblätter 5 Honiggefäße sitzend, jedes eine halblanzettförmige Platte, an der untern Seite der Blumenblätter angewachsen, und der andern mit Haaren eingefaßten Seite entgegen gestellt; sehr viele Staubfäden von der Länge des Kelchs; Staubbeutel rundlich; Fruchtknoten rundlich; Griffel fadenförmig, gerade, genähert, so lang als Staubfäden; Narben einfach; Saamenkapseln eyförmig, fünffächerig, fünfklappig, vielsaamig; Saame länglich, mit Wolle besetzt.

681. *Reaumuria vermiculata* L.

Die wurmförmige Reaumurie.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 686. 1.)

Blätter zerstreut, pfriemenförmig, halbrund, stiellos, abstehend.

Wohnort: Dieses Sommergewächse findet man in Aegypten, Syrien, Sicilien und der Barbarey am Seeufer.

Anwendung: Die Asche dieser Pflanze dient in ihrem Vaterlande zur Bereitung einer guten Sode.

Abbildungen: *Bocc.* sicc. t. 6. f. 7. *Moris.* hist. III. p. 481. S. 12. t. 9. f. 6. *Lamark.* ill. t. 489. f. 1.

6. *Ordnung.*

Mit vielen Staubwegen. Polygynia.

Bey den Gattungen dieser Ordn. ist der Kelch äusserst selten einblättrig, bey den meisten dreyblättrig oder fehlend, bey einigen fünfblättrig, sehr selten vier- oder sechsblättrig; die Blumenkrone bey den meisten fünf- oder sechsblättrig, bey einigen acht- bis neunblättrig, oder auch vielblättrig, sehr selten drey- oder vierblättrig,

oder fehlend; nur bey wenigen befinden ſich Honiggefäſse; die Frucht iſt bey den meiſten eine Kapſel oder ſaamenförmig, bey einigen beerenartig, und ſehr ſelten eine Steinfrucht. Die hieher gehörigen Gattungen gehören zu verſchiedenen Familien, wovon wir folgende hier betrachten:

1. Die Fam. der *Magnolienbäume*, *Magnoliae ſ. Magnoliaceae*, *Batſch* u. *Juſſ.* Davon gehören hieher 3 Gattungen, Dillenia, Illicium u. Liriodendrum. Dieſe Fam. iſt beſchrieben in der XII. 5 Ordn.

2. Die Fam. der *Waſſerblumen*, Hydrocharides, *Batſch.* Hier ſteht blos die einzige Gatt. Nelumbium. Eine Beſchreibung dieſer Fam. findet man in der XIII. Klaſſe 1. Ordn.

3. Die Fam. der *Annonenbäume*, *Annonae*, *Batſch*, der *Glyptoſpermen*, *Glyptoſpermae*, *Juſſ.*

Die Gattungen dieſer Fam. enthalten ſehr viele Staubfäden, die breit ſind. Der Embryo liegt ſeitwärts in dem Eyweiſs, in einer Grube deſſelben eingeſenkt. Die Afterblätter fehlen. Die Blumenkrone iſt ſechsblättrig, ſelten drey - bis vierblättrig; der Kelch dreylappig und ausdauernd. Sie ſind baum- und ſtrauchartig.

Das Vaterland iſt daſſelbe, wie bey den Magnolienbäumen. In Europa kommen ſie nur in Gärten unter den ſeltnern Gewächſen vor und die indianiſchen Zuckeräpfel ſind das berühmteſte Produkt, was ſie liefern.

Von den 4 Gattungen dieſer Fam. gehört blos die einzige Annona, hierher,

4. Die Fam. der *vielſchotigen Gewächſe*, *Multiſiliquoſae.* Aus dieſer Fam. kommen hier folgende Gattungen vor: Anemone, Clematis, Thalictrum, Adonis, Ranunculus, Trollius, Helleborus, Caltha. Dieſe Fam. findet man beſchrieben in dieſer Kl. 1. Ordn.

CCC. Dillenia. Dillenie.

Kelch fünfblättrig; Blättchen groſs, rundlich, vertieft, lederartig, bleibend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter

Blätter groſs, rundlich, vertieft, etwas lederartig; Staubfäden ſehr zahlreich, eine Kugel bildend; Staubbeutel länglich, aufrecht; etwa 20 Fruchtknoten, eyrund-länglich, zuſammengedrückt, inwendig zuſammengewachſen; Griffel fehlend; Narben lanzettförmig, auswendig flach, groſs, bleibend, zugleich einen Stern bildend; Saamenkapſeln zuſammengewachſen, auswendig mit ſo vielen länglichen Furchen verſehen, vielſaamig, inwendig mit Mark ausgefüllt; Saame ſehr klein. (Die Blüthen ſind meiſt gelb).

682. *Dillenia indica* L.
Dillenia ſpecioſa Perſ.
Die oſtindiſche Dillenie, der Roſenapfelbaum.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 688. 1.)

Blätter länglich, rundlich-ſpitzig, etwas gezahnt; Blumenſtiele einblüthig.

Die roſenförmigen Blüthen ſitzen auf dicken, viereckigen Stielen und bilden anfangs Knöpfe von der Gröſse einer Pomeranze. Dieſe ſchönen und wohlriechenden Blumen bleiben einige Tage lang geöffnet, dann ſchlieſsen ſich die Blumenblätter und bilden auf dieſe Art eine apfelförmige Frucht. Die Blumen- und Kelchblätter bleiben bis zur völligen Reife geſchloſſen; darauf entfalten ſie ſich aufs neue, wie eine Roſe, in deren Mitte eine aus vielen Saamenkapſeln beſtehende, rundliche, in viele, bis 20 Ecken, abgetheilte Frucht, ſitzt. Jede ſolche Kapſel enthält 8 Saamen, welche in einem weichen, mit vielem gelben ſchleimigten Safte angefüllten Marke liegen. Der Stamm wird zwiſchen 40 und 50 Fuſs hoch, und ohngefähr 2 Fuſs dick. Die Aeſte ſind dick.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt auf Malabar und Java.

Anwendung: Die ſäuerlichen Früchte, die etwas ähnliches mit einer geſchloſſenen Päonie oder Gichtroſe haben, ſind kühlend wie die Citronen. In der Reisernte erquicken ſich durch ihren Genuſs die ermüdeten Schnitter. Die reifen Früchte werden auch eingemacht

macht von den Indianern gegeſſen. Vor der Reife haben die Früchte eine ſo ſtarke Säure, daſs ſie den Citronen gleich kommen. Die Einwohner nehmen ſie deswegen an ſtatt derſelben zu Saucen an ihre Fiſche, um denſelben einen Wohlgeſchmack zu geben.

Abbildungen: *Rheed.* Hort. Malab. 3. t. 38. 39. Die Abbild. in *Rumph.* amb. 2. p. 14. t. 45. iſt Dill. elliptica.

CCCI. *Illicium. Sternanis.*

Kelch ſechsblättrig, abfallend; 3 untere Blättchen eyförmig; 3 obere abwechſelnd ſchmäler, den Blumenblättern ähnlich; Blumenkrone aus 27 Blättern, in einem dreyfachen Kreiſe, beſtehend; 9 untere ſtumpf, vertieft; 9 mittlere kürzer, ſchmäler; 9 inwendige noch kürzer und ſchmäler; Staubfäden ſehr viele (30) kurz, niedergedrückt; Staubbeutel aufrecht, länglich, ſtumpf, ausgeſchweift; viele Fruchtknoten (20) in einem Kreiſe ſtehend; Griffel ſehr kurz, etwas ausgebreitet; Narben länglich; viele Saamenkapſeln, eyförmig, zuſammengedrückt, hart, im Kreiſe ſtehend, etwas ausgebreitet, zweyklappig, einſaamig; Saame eyförmig, etwas zuſammengedrückt, glänzend.

683. *Illicium aniſatum* L.

Der ächte oder gemeine Sternanis, Sternanisbaum, indianiſche, chineſiſche oder ſibiriſche Anis, badianiſche Anis, moskowitiſche Fenchel, anisartige Illicium, Badian, Sternanisbadian, Zenghi.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV 611. 1.)

Stengel baumartig, ungefähr 8 Fuſs hoch; Aeſte runzlich-eckig, abſtehend-aufrecht, glatt, ſo wie überhaupt alle Theile; Blätter klein, geſtielt, faſt eyförmig (nach andern elliptiſch) nach der Spitze zu breiter, ſtumpf, ganzungetheilt, glatt, immergrün, unten heller, zuſammengehäuft, drey- oder vierzählig, oft zurückgebogen; Blattſtiele rinnenförmig; Blüthen geſtielt, einzeln an den Seiten in den Blattwinkeln; innere Blumenblätter linien-pfriemenförmig; Blüthen gelblich.

Die

Die Frucht beſteht aus 6 oder 8 einzelnen Saamenkapſeln, die ſternförmig beyſammen ſtehen, länglich, bauchig, ſpitzig, auswendig runzlich, inwendig glatt und glänzend und meiſtens am obern Rande offen ſind.

Wohnort: Dieſer baumartige Strauch wächſt in Japan auf der Inſel Nipon, bey Nagaſakip, China und auf den philippiniſchen Inſeln.

In Japan hält man ihn für giftig; aber die Prieſter daſelbſt und in China, die Brachmanen beſonders halten ihn für heilig, und für die Götter ſehr angenehm. Man pflanzt ihn bey den Tempel, und ſtellt Zweige davon mit andern Blumen in groſsen Töpfen in den Tempeln auf. Die Saamen werden aber nicht reif, daher wollten es die Japaner gar nicht glauben, daſs dieſer Strauch denſelben Sternanis liefere, den ſie jährlich von den Chineſen erhandeln.

Blüthezeit: April.

Officinell: *Linné* und nach ihm die meiſten, halten dieſen Strauch für denjenigen, wovon die ſternförmigen Früchte geſammlet werden, die in den Apotheken unter dem Namen des *Sternanis*, Aniſum Stellatum ſ. Sinenſe, ſ. Semen Aniſi ſtellati, ſ. Capſulae ſeminales Aniſi ſinenſis, vorkommen.

Nach *Kämpfer* und *Thunberg* haben aber die Früchte deſſelben nicht den Geruch dieſer in dem Handel bekannten ſternförmigen Kapſeln. Der Sternanis ſcheint daher nach dieſer Angabe von einer andern Pflanze, die zu derſelben Gattung gehört, oder doch wenigſtens von einer Spielart zu kommen.

Er wird aus der Tartarey, China und den philippiniſchen Inſeln zu uns gebracht.

Die Geſtalt der Früchte iſt, wie wir ſchon vorher geſehen haben, einem Stern ähnlich, der aus 6 oder 8 harten, dicken, unterwärts bauchigen, ſcharfen und oben geöffneten Kapſeln beſteht, die in der Mitte zuſammen vereiniget ſind. Sie ſind äuſserlich runzlig, dunkelbraun oder eiſenroſtfarbig, und inwendig glatt. Eine jede Kapſel enthält einen harten, eyförmigen, braunen und glänzenden Saamen, faſt einer Linſe groſs, der inwendig einen weiſslichen, weichen und fetten Kern einſchlieſst.

Bis-

Bisweilen kommt auch durch den Handel eine *Rinde*, unter dem Namen *Sternanisrinde*, *Lavolarinde*, Cortex Lauola ſ. Cort. Aniſi ſtellati, nach Europa, welche in Anſehung des Geruchs und Geſchmacks mit dem Sternanis übereinkommt.

Ob ſie von dieſem Strauche kommt iſt ungewiſs und noch nicht entſchieden.

Wir erhalten ſie in liniendicken, wie Zimmt zuſammengerollten, ohngefähr ½ Fuſs langen, äuſserlich mürben, hellgrau runzligen, innerlich zähen und braunen Stücken.

Geruch: Der Kapſeln iſt durchdringend aromatiſch, ſehr lieblich und anisartig. Die Saamen ſelbſt ſind ohne beſondern Geruch.

Geſchmack: Der Kapſeln iſt ſüſslich angenehm, anis- und fenchelartig, ſo wie auch bey den Kernen des Saamens, nur etwas geringer.

Chemiſche Beſtandth.: Bey der Deſtillation mit Waſſer erhält man aus dem Sternanis ein gewürzhaftes ätheriſches Oel, das feiner und ſchärfer iſt, als das vom gemeinen Anis. Der Saame giebt für ſich durchs Auspreſſen auch ein fettes Oel.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind magenſtärkend, blähung- und harntreibend, ſchleimauflöſend.

Anwendung: Der Sternanis wurde zu Ende des 16. Jahrhunderts durch einen engliſchen Schiffer zuerſt nach Europa gebracht. Da man ihn gegen Ende des 17. Jahrhunderts vorzüglich am Hofe zu Moskau brauchte, ſo erhielt er den Namen Badianum moscoviticum. Man braucht ihn gegen katarrhaliſche Zufälle, beſonders bey Bruſtkrankheiten, auch bey Schwäche der Verdauungswerkzeuge. Er wird gewöhnlich im wäſſerigen Aufguſs, ſelten als Pulver, benutzt.

Er iſt durchaus nicht beſſer, als der einheimiſche und wohlfeilere Fenchelſaamen, und daher ganz zu entbehren.

Die Chineſen kauen die Saamenkapſeln nach dem Eſſen, um die Verdauung zu befördern, und den Athem wohlriechend zu machen. Auch thun ſie dieſelben, des

angenehmen Geſchmacks wegen, unter den Thee und Kaffee; nach andern aber iſt es nicht der Fall, ſondern ſie trinken dieſe Getränke ganz rein; in Oſtindien bereitet man einen Anisarak daraus. Bey uns wird der Sternanis, ſo wie der gemeine Anis, mit warmem Waſſer entweder allein oder mit Thee aufgegoſſen und getrunken. Die Saamen brauchen die Chineſen häufig um ihre Speiſen zu würzen, auch erquickende Getränke daraus zu ziehen; allein die Kapſeln ſind noch gewürzhafter als letztere.

Anmerk. Die Japaner beſtimmen die Stunden durch Abbrennen von Lunten, die in gleichen Abſtänden mit Knoten verſehen ſind, und geben am Tage durch Anſchlagen an die Glokken auf den Thürmen, des Nachts aber durch Zuſammenſchlagen zweyer Hölzer, welche die herumgehenden Wächter haben, an. Auſserdem aber füllen ſie auch Laden ½ Elle lang, ¼ Elle breit, mit Aſche, machen in dieſelbe ſchlängelnde Furchen hin und her, in welche ſie das Pulver von der Rinde des *Skimmienbaums* (Illicium aniſatum?) ſtreuen, und Abtheilungen für die Stunden machen. Der Deckel wird feſt zugemacht, und es bleibt nur ein kleines Loch offen, wodurch die Luft einziehen kann. Die Nachtwächter bedienen ſich vorzüglich dieſer Pulver- oder Feueruhr.

Präparate: Sonſt gab es eine *Eſſenz*, Eſſentia Aniſ. ſtellati.

Abbildungen *Kämpf.* amoen. exot. 880. t. 881.

CCCII. *Liriodendron. Tulpenbaum.*

Beſondere Hülle zweyblättrig; Blätter dreyeckig, flach, abfallend; Kelch dreyblättrig; Blätter länglich, vertieft, abſtehend, blumenblattartig, abfallend; Blumenkrone neunblättrig, glockenförmig; Blätter ſpatelförmig, ſtumpf, am Grunde rinnenförmig; 3 äuſsere abfallend; Staubfäden zahlreich, gleichbreit, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel gleichbreit, an die Seiten der Fäden in der Länge angewachſen; ſehr viele Fruchtknoten, oben, einen Kegel bildend; Griffel fehlend; Narben einfach, kugelig, zurückgekrümmt; viele in Geſtalt eines kegelförmigen, aufrechten Zapfens übereinanderliegende 1—2 ſaamige Flügelfrüchte, nicht aufſpringend.

683. *Liriodendron Tulipifera* L.

Der virginiſche oder gemeine Tulpenbaum.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 689. 1.)

Rinde dunkelgrau ins bräunliche fallend, glatt und zähe; Zweige rund und braun; Holz weiſsgelblich, leicht und mittelmäſsig hart; Knospen länglich, zugerundet, plattgedrückt; Blattſtielnarben eine runde erhabene Wulſt bildend; Blätter abwechſelnd, langgeſtielt, dreylappig; mittelſte Lappen an der Spitze abgeſtutzt, und an beyden Seiten ſpitzig zulaufend; auf beyden Seiten glatt und glänzend; oben dunkelgrün, unten bläſſer und an den Adern mit einzelnen feinen Härchen beſetzt; junge Blätter zuſammengefaltet, und in ihrer erſten Periode von 2 lanzettförmigen Afterblättern umgeben, aber nach der völligen Entwickelung der Blätter abfallend; Blüthen an der Spitze der kleinen Zweige ſtehend; Kelch dreyblättrig, gefärbt; Blumenblätter ſehr groſs, gelblichgrün, am Grunde rothgeſtreift, ohne ſtarken Geruch; Flügelfrüchte hellbraun; Saame braun, oval, mit einem lanzettförmigen, holzigen Flügel umgeben; Fruchtboden kegelförmig.

Die Blumen gleichen einer Tulpe. Es iſt ein vorzüglich ſchöner Baum und von anſehnlicher Gröſse und Dicke.

Wohnort: Dieſer Baum wächſt häufig in den gemäſsigten Ländern von Nordamerika in den Wäldern.

In Deutſchland wird er an mehreren Orten zur Zierde in den Gärten gezogen und wegen ſeines ſchönen Wuchſes, ſeiner Blätter und Blumen ſehr geſchätzt, kommt bey uns im Freyen ſehr gut fort, leidet von den ſtrengſten Wintern nichts, und iſt nur in der Jugend etwas zärtlich, deswegen muſs er die erſten Jahre nach dem Auspflanzen durch eine Bedeckung vor Fröſten geſichert werden und auch eine beſchützte Lage bekommen. Zum Bedecken kann man von Weiden geflochtene Körbe, welche 3—4 Fuſs hoch und 2 Fuſs im Durchmeſſer breit ſind, gebrauchen. Im November wird auf die Wurzeln und um den Stamm 1 Fuſs hoch Baumlaub gelegt, dann werden gedachte Körbe darüber geſtellt. Dieſe Bekleidung dient auch für andere feine

Holz-

Holzarten. Der Korb schützt nicht allein die inliegenden Zweige vor kalten Lüften, sondern es kann die Laubdecke nicht vom Winde weggeführt werden. Im Frühjahre, wenn nemlich keine Fröste mehr zu befürchten sind, wird sowohl der Korb, als das Laub weggenommen. Ist er einmal an unser Klima gewöhnt, so erreicht er eine beträchtliche Höhe, Es giebt bisweilen Stämme von 40—50 Fuss hoch und von ziemlicher Stärke. In Meusebach, eine Stunde von Roda, einer sehr rauhen Gegend, befindet sich an der Jägerey, ein Baum von ziemlicher Grösse, den der vor einigen Jahren verstorbene Wildmeister *Jäger* vor etwa 60 Jahren aus italienischen Saamen gezogen hat. Er blüht fast in jedem Sommer. In Berlin giebt es über 50 Fuss hohe Bäume.

Fortpflanzung: Diese geschieht durch Stecklinge, Ableger und den Saamen; letztere Methode ist die beste, weil die Bäume viel schneller wachsen, grösser und dauerhafter werden. Die flügelartigen Früchte müssen vor der Aussaat am Grunde, wo der Saame eingeschlossen ist, mit einem Messer geöffnet werden, doch so, dass der Saame nicht beschädigt wird. Geschieht diess nicht, und man legt den Saamen, so wie er abgenommen wird, in die Erde, so dauert es 2 Jahre, ehe er aufgeht. Die Aussaat geschieht im April. Der Saame wird in Rinnen gesäet, angegossen, mit etwas Sand bestreut und dann mit Reissholz bedeckt. Er liebt einen sandigen, mit Dammerde und Lehm vermischten, lockern und feuchten Boden.

Blüthezeit: Julius und August.

Fruchtreife: Zu Ende Octobers. Der Saame wird bey uns in warmen Sommern vollkommen reif.

Anwendung: Die Rinde, besonders der Wurzel, ist bitter und gewürzhaft, und ist gegen kalte Fieber statt der Fieberrinde, mit der sie in Ansehung der Kräfte übereinstimmen soll, mit Nutzen gebraucht worden, wozu sie auch wirklich in Nordamerika angewendet wird, und sie würde, wenn der Baum bey uns gemeiner wäre, noch in mehreren Krankheiten zu benutzen seyn.

Abbildungen: *Trew. Ehret.* t. 10. *Herm.* lugdb. 612. t. 613. *Catesb.* carol. 1. p. 48. t. 48. *Wangenh.* Beytr. S. 32. t. 13. f. 32. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 147.

CCCIII. Nelumbium. Nelumbo.

Kelch vier- oder fünfblättrig; Blättchen vertieft, abftehend, abfallend; Blumenkrone vielblättrig (15 oder mehrere); Blätter eyförmig, etwas fpitzig, vertieft, abftehend, fehr grofs, reihenweife ftehend; Staubfäden 60 und mehrere, gebogen, fadenförmig, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel gleichbreit, fehr lang; obere Fruchtknoten kreifelförmig; Griffel dick, fehr kurz; Narben dicker; Saamengehäufe kreifelförmig, abgeftutzt, gefurcht, rindenartig, in fehr viele einfaamige Fächer getheilt, an der Spitze auffpringend; Nüffe eyförmig, einfaamig.

685. *Nelumbium fpeciofum Willd.*
Nelumbo indica Perf.
Nymphaea Nelumbo Lin.

Die prächtige Nelumbo, indianifche, oder fchildförmige Seerofe, fchildförmige Seeblume, ägyptifche Bohne.

(*Lin.* Syft. veg.! ed. XIV. 653. 4.)

Wurzel lang, wagerecht, kriechend, gegliedert; Glieder eyförmig-länglich, weifs, fleifchig, bisweilen röhrig; Blätter fchildförmig, kreisförmig, ganzungetheilt, wellenförmig, geadert, glatt, unten bläfser, 1 Fufs lang, auf der Oberfläche des Waffers fchwimmend, wohlriechend, einjährig; Blattftiele ganz aufrecht, rund, ftachlig, zerftreut, 3 Fufs lang; Blumenftiele einblüthig, übrigens wie die Blattftiele; Kelch vierblättrig; Staubbeutel weifs; Nüffe etwas hart, mit einer dünnen, glatten, fchwarzen Rinde verfehen.

Aus der Mitte eines jeden Blatts entfpringt eine grofse Menge von grofsen Rippen, welche, indem fie nach dem Rande zu laufen, fich von einander entfernen, in viele Zweige theilen, und dem Blatte ein fehr präch-

tiges Anſehen geben. Unter dieſen Blättern kommen die Blumen hervor, welche auf langen Stielen ſitzen.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Waſſerpflanze wächſt in Cochinchina, China, Perſien und Rufsland, in ſtehenden Waſſern.

Das ſchöne ſchildförmige Blatt und die roſenfarbige Blume gefällt den Chineſen ſo ſehr, daſs ſie dieſelbe in porzellanenen Gefäſsen aufziehen und in ihren Zimmern halten. Die Perſer und Indianer um Aſtrachan bauen dieſs Gewächs der Nüſſe wegen, die ſie auf den Markt zum Verkauf bringen, an.

Anwendung: Die Blumen dieſer Pflanze werden von den Japanern und andern für heilig und den Göttern angenehm gehalten, und man ſchmückt die Altäre in den Tempeln damit aus. Zuweilen werden die Gottheiten auf dergleichen Blumen ſitzend abgemahlt. — Die Wurzel wird in Oſtindien gegeſſen, ſowohl gekocht als geröſtet, und ſoll wie Artiſchocken ſchmecken. Die grünen und unreifen Nüſſe werden in Indien roh und gekocht gegeſſen, denn ſie haben den Geſchmack von Haſelnüſſen. Die Chineſen kochen aus den noch nicht völlig reifen, nachdem ſie dieſe geſchält haben, mit Waſſer und Zucker einen Brey und Brühen, die ſie den von einer Krankheit wieder hergeſtellten Perſonen als eine erquickende Speiſe zu eſſen geben. Die reifen werden in Aſche gebraten oder abgekocht, und kommen im Geſchmack mit den Kaſtanien überein. Die Alten bedienten ſich derſelben zum Brodbacken. Die Wurzelſproſſen, zarten Blätter und ſehr langen Stengel ſind ebenfalls eſsbar, und geben ein ſehr angenehmes Gemüſe ab. Die zarten getrockneten Blätter können die Stelle des Thees vertreten.

Abbildungen: *Herm.* parad. 205. t. 205. *Plucken* alm. t. 322. *Rumph.* lib. 11. c. 50. t. 73. *β.* *Rheed.* Hort. mal. 11. t. 30.

CCCIV. Annona. Flaſchenbaum, Schuppenapfel.

Kelch klein, dreyblättrig; Blättchen herzförmig, vertieft, zugeſpitzt; Blumenkrone ſechsblättrig; Blätter herz-

herzförmig, 3 abwechſelnd innere kleiner; Staubfäden kaum merklich; obere Fruchtknoten faſt rundlich, ganz mit griffelloſen, ſtumpfen Narben bedeckt; Beere ſehr groſs, faſt rund, mit einer ſchuppigen Rinde bekleidet, einfächerig, vielſaamig; Saame hart, eyförmig-länglich.

In warmen und heiſsen Klimaten giebt es ſehr viele Arten dieſer Gattung, deren Früchte genieſsbar ſind, und unter denen es mehrere giebt, die von vorzüglichem Geſchmack ſind. Die merkwürdigſten heiſsen:

686. *Annona muricata* L.

Der ſtachlige Flaſchenbaum, der zackige oder ſtachlige Schuppenapfel, ſtachliger Annonenbaum, ſaurer Biſſen.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 693. 1.)

Blätter eyförmig-lanzettförmig, ſpitzig, flach, glatt, glänzendgrün; Blumenblätter eyförmig, die innern ſtumpf und kürzer; Früchte weichſtachlig, groſs, herzförmig, in eine Spitze auslaufend, graulichgrün.

Dieſer Baum erreicht eine Höhe von ungefähr 20 Fuſs, und theilt ſich in viele Aeſte.

Wohnort: Er wächſt in Weſtindien.

Anwendung: Die Früchte haben ein weiches butterartiges Mark, von ſüſsſäuerlichem Geſchmacke, deſſen man ſich in fieberhaften Krankheiten insgemein bedient, und welches für ein gutes Kühlungsmittel gehalten wird. Man bricht insgemein die Früchte noch unreif ab, und läſst ſie durchs Liegen mürbe werden, weil ſie bey völliger Reife ſich nicht halten, und in einen Brey bald zerfließen würden. Werden ſie, ehe ſie noch reif ſind, geſotten, ſo kann man ſie ſtatt der groſsen Kürbiſſe aufſtellen; werden ſie aber geröſtet und gebacken, ſo gleichen ſie dem Yams. Bey Tiſche zerbricht man die reifen Früchte, welche einen ſehr angenehmen Geruch und ſüſsſäuerlichen Geſchmack haben, mit der Hand, und nimmt das Fleiſch mit einem Löffel, oder ſaugt es mit dem Munde heraus. Die Rinde, welche hart iſt, und etwas terpentinartiges an ſich hat, wirft man weg. Von den Creolen werden ſie ſehr geſchätzt,

ſchätzt, den neuankommenden Europäern hingegen wollen ſie nicht ſchmecken. Aus den unreifen bereiten einige einen Wein, der gegen die Mundfäule der Kinder gerühmt wird. Andere kochen aus dieſen Früchten mit Waſſer und Zucker eine nicht unangenehme Speiſe.

Abbildungen: *Commel.* hort. 1. p. 133. t. 69. *Merian.* Sur. 14. t. 14. *Jacqu.* obſ. 10. t. 5. Ejusd. amer. pict. p. 83. t. 161.

686. *Annona ſquamoſa* L.

Der ſchuppige Flaſchenbaum, *ſtumpfe Schuppenapfel*, *Zuckerapfel*, *Honigapfel*, *Zimmtapfel*, *ſüſser Biſſen.*

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 693. 2.)

Blätter länglich-eyförmig, ſpitzig, ganzungetheilt, etwas wellenförmig, glatt, zerſtreut; Blumenſtiel ein- bis zweyblüthig; Blüthen weiſs, zerſtreut; äuſsere Blumenblätter lanzettförmig; innere klein; Früchte ſtumpfſchuppig, gelbgrün; Saame länglich-eyförmig, ſchwarz und glänzend.

Dieſer Baum wird 8 Fuſs hoch und die Aeſte ſind ausgebreitet. Die Blätter verbreiten, wenn ſie gerieben werden, einen angenehmen Geruch.

Wohnort: Er wächſt in Oſt- und Weſtindien.
Er wird in Amerika ſehr häufig in Gärten gezogen.

Anwendung: Die reifen Früchte ſind voll von einem weiſslichen, gewürzhaften, angenehm ſchmeckenden ſüſsen Marke, haben einen lieblichen Geruch, ſind ſehr erquickend und werden daher überaus geſchätzt und geſucht, und den vorhergehenden vorgezogen.

Abbildungen: *Rumph.* amb. 1. p. 138. t. 46. *Jacqu.* obſ. 1. p. 13. t. 6. f. 1. Ejusd. amer. pict. p. 84. t. 162. *Plucken.* alm. 31. t. 134. f. 3.

CCCV. Anemone. Anemone.

Kelch fehlend; Blumenkrone ſechs- bis neunblättrig; Blätter zu 3, in 2 oder 3 Reihen ſtehend, länglich; Staubfäden haarförmig, halb ſo lang als die Blumenkrone

ne; Staubbeutel zweyknöpfig, aufrecht; Fruchtknoten ſehr viele, oben, ein Köpfchen bildend; Griffel zugeſpitzt, bleibend; Narben ſtumpf; Fruchtboden kugelig oder länglich, punktirt, die vielen Saamen enthaltend; Saame zugeſpitzt, mit dem verſchiedentlich geformten Griffel geſchweift. Einige Arten haben auch Hüllen.

Aus dieſer Gatt. haben einige neuere Botaniker noch folgende gemacht: *Anemone Pulſatilla*, *pratenſis etc.* macht jetzt die Gatt.. *Pulſatilla*, *Küchenſchelle*, aus. Gattungskennzeichen: Kelch fehlend, ſtatt deſſen eine blättrige, vielſpaltige Hülle; Blumenkrone ſechsblättrig; 3 äuſsere Blätter ein Fortſatz der Rinde; die vielen Fruchthüllen zottig, geſchwänzt, einſaamig. *Anemone hepatica*, macht ebenfalls eine eigne Gatt., *Hepatica*, *Leberkraut*, aus. Gattungskennzeichen: Kelch dreyblättrig, etwas von der Blumenkrone entfernt und bleibend; Blumenkrone ſechsblättrig; Blätter in 2 oder 3 Reihen geſtellt; Narben ſtumpf; viele Fruchthüllen, zottig, länglich, unbewaffnet, vom Kelch umgeben, einfächerig, einſaamig.

Alle Arten der ganzen Gattung ſind ſcharf, giftig und ziehen auf die Haut gelegt, Blaſen.

688. *Anemone Hepatica* L.
Hepatica nobilis Mönch.

Die dreylappige Anemone, *Leberkraut-Anemone*, *Edelleberkraut*, *gemeine Leberkraut*, *goldne Leberkraut*, *Erdleberkraut*, *Leberwindblume*, *Leberblume*, *Leberklee*, *Güldenklee*, *blaue Holzblume*, *blaue Märzblümlein*, *Herzkraut*, *ſchwarze Blätterkraut.*

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 694. 1.)

Wurzel zaſerig, ſchwarz; Blätter unmittelbar aus der Wurzel entſpringend, in einem Kreiſe ſtehend, langgeſtielt, herzförmig-dreylappig, ganzrandig, lederartig, oben dunkelgrün, glatt, unten bläſſer und zottig; Blattſtiele zottig; Blumenſtiele unmittelbar aus der Wurzel entſpringend, ehe die Blätter ſich gehörig entwickeln, zottig, einblüthig; Blüthen langgeſtielt, hellblau, bisweilen purpurroth und weiſs, auch aſchgrau; kelchartige Hülle dreyblättrig, etwas von der Blume entfernt; Blättchen eyförmig, ſtumpf, zottig; Saame ungeſchwänzt.

Unter den einheimiſchen Pflanzen iſt ſie die erſte im Frühling, weil ſchon im März die blauen Blumen ſich zeigen. In Anſehung der Blüthenfarbe giebt es einige Abänderungen.

Wohn-

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst fast durch ganz Deutschland und in andern Ländern von Europa häufig in schattigen, bergigen, steinigen Wäldern, Gebüschen, an Zäunen etc.

Sie wird wegen ihrer frühen Blumen, einfach und gewöhnlich gefüllt bey uns in Gärten häufig zur Zierde gezogen. Man kann damit die Beete und Rabatten einfassen. Sie liebt einen lockern und moosigen Boden.

Blüthezeit: März und April.

Fruchtreife: Junius.

Officinell: Ehedem die *Blätter* und *Blüthen*, Herba Hepaticae nobilis, die sonst sehr in Achtung waren.

Einsammlung: Die Blätter sammlete man im Mai ein.

Geruch: Die Blätter sind geruchlos.

Geschmack: Ist gelinde zusammenziehend.

Arzneyl. Kräfte: Die Blätter wurden in den ältern Zeiten zu den auflösenden, gelinde zusammenziehenden und Eingeweide stärkenden Mitteln gerechnet, allein sie scheinen keine besonderen Wirkungen zu besitzen.

Diese Art ist die einzige von der Gattung, welche keine Schärfe bey sich führt.

Anwendung: Man wendete sie innerlich in Pulver oder Aufgüssen häufig bey Verstopfungen, Blutspeyen, Blutharnen, Saamenfluss von Erschlaffung, Hypochondrie, Gelb- und Wassersucht, Brüchen, und äusserlich als ein Wundmittel und in Gurgelwassern, an. Jetzt werden sie bisweilen noch zum Brustthee genommen. Vom übrigen Nutzen dieser Pflanze s. m.: *Mein. system. Verz.* etc. Nr. 530.

Präparate: Von den Blättern gab es sonst ein *destill. Wasser*, Aqua Hepaticae nobilis, auch kamen sie noch zu einigen Zusammensetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 207. *Oeder* Fl. dan. t. 610. *Hayne* t. 21. Hort. eyst. vern. II. t. 3. f. 4. 5. *Weinm.* N. 570. c. *Zorn* Ic. pl. t. 5. *Schkuhr's* bot. Handb. t. 150. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XXVIII. f. 250.

689. *Anemone Pulſatilla* L.
Pulſatilla vulgaris Mill.

Die gemeine oder wilde, oder blaue, oder groſse Küchenſchelle, Oſterſchelle, Kuhſchelle, gemeine Oſterblume, Mutterblume, Pulſatillwindblume, Schlottenblume, falſche Schalottenblume, wilde Anemone, Küchenſchelle-Anemone, Weinkraut, Bockskraut, Wildmannskraut, Schlafkraut, Windkraut, Küchenkraut, Hackenkraut, Hackelkraut, Beizwurz, Tageſchlaf, Tageſchläferchen, Siebenſchläferchen, graue Bergmännchen. Schweiz *etc. Bilzwurz, Bizwurz, Biswurz, Beiswurz.* Oeſterreich *Arſchkucke.*

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 694. 7.)

Wurzel dick, lang, zaſerig, oft in mehrere Köpfe getheilt, ſchwarz; Schaft aufrecht, rund, zottig, einblüthig, mit Hülle, 5—6 auch mehrere Zoll hoch, der fruchttragende aber gröſser; Blätter unmittelbar aus der Wurzel entſpringend, in einem Kreiſe ſtehend, doppelt gefiedert-eingeſchnitten, zottig; Abſchnitte gleichbreit, geſpitzt, gerinnelt; Hülle blätterartig, vielſpaltig, zottig, der Blume genähert und ſie anfangs einſchlieſsend, nach der Blüthe aber weit von den Früchten entfernt; Blüthe groſs, gewöhnlich aufrecht, nach der Blüthe aber etwas hängend; Blumenblätter elliptiſch-lanzettförmig, äuſserlich zottig, an der Spitze gerade, nach der Blüthezeit nicht ſelten zurückgekrümmt, zuerſt purpurviolet, nachher hellblau; Saame geſchwänzt, zottig.

Es giebt eine Abänderung mit weiſser Blume.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland und in mehreren Ländern des nördlichen Europa auf trocknen, ſteinigen, ſonnigen Bergen, Hügeln und Feldern an Gehölzen.

Als Zierpflanze könnte ſie in unſern Gärten ſtehen; ſie verlangt aber, ſo wie die folgende Art, einen Standort in der Anlage für Alpengewächſe.

Blüthezeit: März und April.

Fruchtreife: Mai und Junius.

Officinell: Ehedem die *Wurzel* und *Blüthen*, und hie und da noch die *Blätter*, Rad., Flores et Folia ſ. Herba Pulſatillae vulgaris, Nolae culinariae.

Sie

Sie wird öfters mit der folgenden Art verwechselt.

Geschmack: Die Blätter, so wie die Stengel und Blumen, haben im frischen Zustande einen ungemein scharfen, und die Wurzel einen bitterlichbeissenden.

Arzneyl. Kräfte: Diese Pflanze soll fast die nemlichen Kräfte, als die folgende, besitzen.

Alle Theile derselben sind sehr scharf und ätzend; doch ist es die Wurzel am wenigsten. Frisch auf die Haut gelegt sollen die Blätter, Blüthen etc., Röthe und Blasen verursachen. Das daraus destillirte Wasser macht Erbrechen und nach einigen veranlasst es die Lungenschwindsucht. Sie gehört daher zu den giftigen Gewächsen.

Anwendung: Nach einigen kann sie in den nemlichen Krankheiten, wie die folgende, angewendet werden.

Die Hirten nehmen sie, als ein äusserliches Mittel, gegen giftige Bisse, beym Vieh, daher der Name Beisswurz. Das aus den Blättern und Blumen destillirte Wasser soll äusserlich in alten Geschwüren bey dem Vieh, wo sich faules Fleisch zeigt, und bey den Wunden der Pferde, gute Dienste leisten. In Schwaben und an einigen andern Orten färbt man mit den Blumen die Ostereyer grün, und aus dem Safte derselben kann man eine grüne Tinte bereiten. Uebrigens s. m.: *Mein system. Verz.* etc. Nr. 531.

Präparate: An einigen Orten *destill. Wasser*, Aqua Pulsatillae vulgaris, welches von den Blättern einen brennend scharfen Geschmack hat.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 153. *Helw.* Puls. 62. t. 8. Engl. Bot. t. 51. *Zorn* Ic. t. 76. *Bulliard* herb. t. 49. *Weinm.* N. 839.

690. *Anemone pratensis* L.

Pulsatilla pratensis Mill.

Die Wiesen-Anemone, kleine oder schwarze, oder braunschwärzliche, oder braune, oder kleine dunkelblaue Küchenschelle, Wiesenküchenschelle, Feldanemone, kleine

ne Oſterblume, ſchwärzliche oder ſchwarze Windblume, Wieſenwindblume, Küchenſchellwindblume, Biſsblume, Bitzblume, kleine Biſswurz, Ritzwurz, Weinkraut, kleine Ziegenbart.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 694. 8.)

Wurzel ſpindelförmig, tief in die Erde gehend; Schaft mit einer blattartigen Hülle verſehen, rund, dünne, einblüthig, oben umgebogen, braungrün, mit feinen weichen, weiſsen, glänzenden Haaren häufig beſetzt, bis 6 Zoll und weit drüber hoch; Blätter doppelt gefiedert, denen der gelben Möhre ähnlich, unmittelbar aus der Wurzel entſpringend, geſtielt, zottig, aus vieltheiligen, geſpaltenen, ſchmalen Blättchen zuſammengeſetzt; letzte Stücke an der Spitze gezahnt; Blüthen ſchwarzviolethlau oder bräunlich-ſchwarzblau, eingebogen, doppelt kleiner als bey der vorhergehenden; Blumenblätter ey-lanzettförmig, langzugeſpitzt, an der Spitze zurückgebogen, auſserhalb ſehr weiſszottig, vor dem Aufblühen ſich zuſammenneigend; Hülle blätterartig, vielſpaltig, weiſszottig, die aufbrechenden Blumen faſt ganz damit bedeckt, hernach aber in einiger Entfernung ſtehend; Saame geſchwänzt, zottig.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands, z. B. bey Heidelberg, Caſſel, Erlangen, Göttingen, Halle, Barby, Berlin etc. und in andern Ländern des nördlichen Europa, beſonders auf trocknen, ſonnigen, unfruchtbaren Anhöhen, Triften, Wieſen und ſandigen Feldern.

Blüthezeit: April und Mai. Man findet gewöhnlich ſchon eine auf einem verlängerten Stiele verblüht, wenn ein Paar andere auf niedrigern Stielen theils erſt ſich öffnen, oder in voller Blüthe ſtehen.

Fruchtreife: Mai und Iunius.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Pulſatillae nigricantis, am meiſten friſch, zur Bereitung des Extracts, aber auch getrocknet.

Einſammlung: Man ſammlet gewöhnlich die ganze Pflanze ein; beym Trocknen aber verliert ſie den gröſs-

gröſsten Theil ihrer Schärfe, und mithin einen Theil ihrer Wirkſamkeit.

Faſt allgemein wird ſtatt dieſer die vorhergehende, die gemeine Küchenſchelle, mit der ſie viel Aehnlichkeit hat, zum Arzneygebrauch, eingeſammlet. Dieſe iſt aber in allen ihren Theilen haariger; die Blumen ſtehen faſt aufrecht, ſind gröſser, heller von Farbe, und deren Blätter an den Spitzen nicht umgebogen, ſondern gerade; ſie biegen ſich nur im Alter, dann aber nicht blos mit der Spitze, ſondern gänzlich um. Sie beſitzt eine faſt gleiche Schärfe, als erſtere, zu ihrem vorwaltenden Beſtandtheil, und kann ohne Bedenken, wo die ſchwarze Küchenſchelle nicht in der Nähe oder in nicht zureichender Menge wächſt, dafür gebraucht werden. Da ſie aber nur etwas weniger wirkſam iſt, ſo erfordert ſie eine etwas gröſsere Gabe.

Geruch: Alle Theile dieſer Pflanze ſind faſt geruchlos.

Geſchmack: Alle Theile der friſchen Pflanze haben einen ſehr ſcharfen, ſtark brennenden, und lang anhaltenden Geſchmack, der aber bey der Wurzel milder iſt. Getrocknet aber ſchmecken ſie wenig bitterlich und hintennach kaum bemerklich ſcharf. Das über das friſche Kraut abgezogene Waſſer hat ebenfalls einen ſcharfen brennenden Geſchmack.

Chemiſche Beſtandth.; Der Hauptbeſtandtheil iſt der ſcharfe Pflanzenſtoff in reichlicher Menge, welcher flüchtig und von einer ſo bedeutenden Wirkſamkeit iſt, daſs beym Zerquetſchen des friſchen Krauts, und beym Saftauspreſſen, noch mehr aber beym Eindicken des Safts, in den Augen, der Naſe und dem Schlunde ein unangenehmes Brennen und auch wohl ſogar Entzündung entſteht. Auſserdem hat man auch noch etwas wenig von einem kampferartigen Oele in dieſer Pflanze entdeckt. Das davon abgezogene Waſſer ſetzt, wenn es von einer groſsen Menge deſtillirt worden, den, wahrſcheinlich mit ätheriſch-öligen Theilen vereinten, ſcharfen Stoff, in milchfarbnen, platten, geſtreiften, kaltgeſchmack- und geruchloſen, luftbeſtändigen, im Waſſer ſehr ſchwer und im Weingeiſt leicht auflöslichen

Kryſtal-

Krystallen, ab, die in der Hitze schmelzen und dabey einen, auf die Augen, Geruchs- und Geschmacksorgane, wie das frische eingestoſsene Kraut, gleich beiſsend-brennende Wirkungen äuſsernden Dunst verbreiten, und angezündet mit heller Flamme verbrennen. Durch Wasser und Weingeist läſst sich ein sehr wirksamer Auszug bereiten; nur einen sehr hohen oder anhaltenden Wärmegrad verträgt es nicht. Daher muſs auch der Extract mit der gröſsten Vorsicht bereitet und der Absud des Krauts gänzlich vermieden werden.

Arzneyl. Kräfte: Diese sind auflösend, schweiſstreibend, reinigend etc.

Diese Pflanze besitzt, wie schon bekannt, eine groſse Schärfe, und ist überhaupt giftiger als die vorhergehende Art; die Wurzel aber ist milder. Auf der Haut zieht sie Blasen. Alle Thiere lassen sie stehen.

Anwendung: In den neuern Zeiten ist die Küchenschelle, die ein sehr scharfes reizendes Mittel ist, vorzüglich durch *Störk* wieder in Gebrauch gekommen und hat damit sehr schöne Versuche angestellt, und sie bey Augenkrankheiten, vorzüglich beym schwarzen Staare und bey Flecken der Hornhaut äuſserst wirksam gefunden, und hat auch in denselben Krankheiten, wo er den Eisenhut gebrauchte, mit Nutzen angewandt, z. B. in heftigen Gliederschmerzen und Lähmungen, der Melancholie, in venerischen sowohl als andern bösartigen Geschwüren und Verhärtungen, beym Knochenfraſs, bey Flechten etc.

Das Extract, aus dem Safte des frischen Krauts bereitet, ist das vorzüglichst innerlich angewandte Präparat. Man giebt ihn zu 1—5 Gran täglich einigemale in Pillenform oder in Auflösung. Ueberhaupt muſs bey dessen Gebrauch die Vorsicht, wie bey allen giftigen und scharfen Pflanzen, angewendet werden, zuerst nur sehr kleine Gaben zu verordnen, dann erst die Gabe vermehren. Aeuſserlich benutzt man ihn mit Wasser aufgelöst, auf Geschwüre. Ferner bedient man sich innerlich theils des ausgepreſsten Saftes des frischen Krauts, wovon anfangs 1 Theelöffel voll, täglich 2 und mehreremal, und zwar, der Schärfe wegen, mit einem aromatischen Wasser oder mit schleimigen Substanzen vermischt, ange-

wen-

wendet wird, theils eines wäſſerigen oder weinigen Aufguſſes vom getrockneten Kraute. Es werden 1—5 Quentch. deſſelben mit wenigſtens 24 Theilen Flüſſigkeit kalt oder warm infundirt, und Eſslöffelweiſe innerhalb eines Tags verbraucht. Aeuſserlich benutzt man einen Aufguſs zum Waſchen und Ueberſchlagen, z. B. bey hartnäckigen Rheumatismen, wovon einige gute Wirkungen beobachtet worden ſind. Das abgezogene Waſſer enthält auch viel von den Kräften der Pflanze, inſofern dieſelben in dem flüchtigen Stoffe liegen.

Die Hirten brauchen dieſe Pflanze wider den Biſs giftiger Thiere beym Vieh.

Präparate: Extract und *deſtill. Waſſer*, Extractum et Aqua Pulſatillae nigricantis.

Die Bereitung des Extracts aus dem Kraute geſchieht eben ſo, wie beym Eiſenhütchen-Extract. Bereitet man ihn mit der gehörigen Vorſicht, ſo enthält er noch immer einen nicht unbeträchtlichen Theil der Schärfe, und iſt allerdings kein unwirkſames Arzneymittel.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 611. *Helw.* Pulſ. 66. t. 12. *Zorn* Ic. pl. t. 439. *Hayne* t. 23. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 150. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLVIII. f. 249.

691. *Anemone palmata* L.

Die gelbe, oder handförmige, oder portugiſiſche Anemone.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 694. 13.)

Stengel blättrig; Blätter herzförmig, dreylappig; Blüthen gelb; Blumenkrone meiſt zehnblättrig; Hülle dreyblättrig, dreyſpaltig; Saame ungeſchwänzt.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Portugal am Tagus.

Wegen ihrer beym Kauen bemerkten freſſenden und brennenden Eigenſchaft, macht ſie ſich verdächtig.

Abbildungen: *Andrew.* t. 172. *Moriſ.* hiſt. S. 4. t. 25. t. 3.

692. *Ane-*

692. *Anemone nemoroſa* L.

Die Buſchanemone, kleine Waldanemone, Hainanemone, wilde, weiſse Anemone, weiſse Windblume, Hainwindblume, Märzenblume, weiſse Aprilblume, weiſse Holzblume, Storchblume, Käſeblume, Katzenblume, Waldhähnchenwindblume, Windröschen, Augenwurz, weiſse Waldhahnenfuſs, weiſse Aprilhahnenfuſs, weiſse Waldhähnchen, weiſse Buſchveilchen, Hahnefüſsel, Wittögſchen, Luck, Lickt.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 694. 23.)

Wurzel lang, rund, wagerecht, röthlich braun; Stengel einfach, aufrecht, blättrig, rund, feinhaarig, einblumig, 1 Finger- bis Spannenlang; Stengelblätter geſtielt, dreyfach-dreyzählig, glatt, in der Mitte des Stengels ſtehend; Blättchen lanzettförmig, dreyſpaltig, gezahnt; Blüthen nackt, an der Spitze des Stengels, etwas nickend, weiſs, oder zuweilen ganz roſenfarbig und purpurroth; Blumenkrone ſechsblättrig; Blätter umgekehrt-lanzettförmig, ſtumpf; Saame ſpitzig, glatt, ungeſchwänzt.

Beym Regenwetter ſchlieſsen ſich die Blumen.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland, ſo wie überhaupt durch ganz Europa häufig in ſchattigen Wäldern, Gebüſchen und Hainen an etwas feuchten Orten.

Als Zierblume iſt ſie zu empfehlen, beſonders da ſie zu den Erſtlingen des Frühlings gehört.

Blüthezeit: März und April, vor dem Ausſchlagen der Bäume.

Fruchtreife: Mai und Junius.

Officinell: Ehedem *Kraut* und *Blumen*, Herba et Flores Ranunculi albi ſ. nemoroſi.

Einſammlung: Dieſe geſchah im März und April.

Geruch: Die ganze Pflanze iſt geruchlos.

Geſchmack: Dieſer iſt ſehr ſcharf und brennend, der ſich auch durch das Trocknen nicht ganz verliert.

Chemi-

Chemiſche Beſtandth.: Der Hauptbeſtandtheil iſt der ſcharfe Pflanzenſtoff.

Arzneyl. Kräfte: Rothmachend, blaſenziehend etc. Dieſe Pflanze hat in allen ihren Theilen, beſonders in der Wurzel viele Schärfe und gehört zu den gefährlichſten Giftpflanzen Deutſchlands; auf die Haut gelegt, entzündet ſie dieſelbe, und zieht Blaſen, und verurſacht endlich bösartige, faſt unheilbare Wunden. Innerlich genommen macht ſie Bangigkeit, entzündet die Eingeweide, bringt die traurigſten Wirkungen hervor und tödet endlich. Mehrere Pflanzen, aus Verſehen unter Frühlingsſalat gemiſcht, tödeten einen Menſchen. Die Kamtſchadalen ſollen mit dem Safte dieſer Pflanze die Pfeile vergiften; die Thiere berühren ſie ſelten, und das Rindvieh und die Schafe, wenn ſie aus Hunger davon freſſen, bekommen, und zwar erſteres die rothe Ruhr und Blutharnen, letztere aber das ſogenannte rothe Waſſer und Entzündung der Gedärme.

Anwendung: Aeuſserlich hat man ſie als ein blaſenziehendes Mittel, mit Behutſamkeit, gegen Zahnſchmerzen gebraucht, ferner gegen rheumatiſche Schmerzen, und äuſserlich gegen Kopfgrind, Warzen und Hühneraugen. Nach *Bergius* ſoll der Umſchlag des Krauts und der Blumen Wechſelfieber heben. In Schweden waſchen ſich zuweilen die Mädchen mit einem über dieſelbe abgezogenen Waſſer das Geſicht, um die Flecken davon zu vertreiben und ſchön zu werden, was aber die Haut zerfriſst. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 533.

Präparate: In Schweden das *deſtill. Waſſer*, Aqua Ranunculi albi.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 549. Engl. Bot. t. 335. *Bulliard* herb. t. 3. *Zorn* Ic. pl. t. 317. *Weinm.* N. 856. a. c. *Schkuhr*'s bot. Handb. t. 150.

693. *Anemone ranunculoides* L.

Anemone nemoroſa lutea Cranz.

Die hahnenfuſsartige oder ranunkelartige Anemone, gelbe Waldhähnchen, kleine Goldhähnchen, gelbe Waldveilchen, Geelögſchen.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 694. 25.)

Wur-

Wurzel wagerecht, rund, lang, auſsen rothbraun; Stengel blättrig, einfach, aufrecht, rund, dünne, röthlich, nackt, ½ Fuſs hoch; gewöhnlich ein, öfters zwei, bisweilen auch dreyblumig; Blätter kurzgeſtielt, dreyfach - dreyzählig, an der Mitte des Stengels ſtehend; Blättchen meiſt dreyſpaltig, an der Spitze gezahnt; Blüthen nackt, aufrecht, gelb; Blumenblätter länglich, ſtumpf, abſtehend, gewöhnlich nur 5, ſelten 6 oder 7; Saame ſpitzig, ungeſchwänzt, glatt.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland und in andern Ländern des nördlichen Europa in ſchattigen, bergigen Wäldern, Wieſen, Obſtgärten etc.

Sie verdient ihrer ſchönen und frühen Blumen wegen eine Stelle in unſern Gärten.

Blüthezeit: April und Mai.

Fruchtreife: Junius.

Dieſe Pflanze beſitzt einen brennend ſcharfen Geſchmack. Nach *Kraschenninikov* ſchmieren die Kamtſchadalen mit dem ausgepreſsten Safte derſelben, vorzüglich der Wurzel, die Spitze ihrer Pfeile. Die Wunden davon, ſaugt man ſie nicht gleich aus, werden ſehr bald blau, aufgeſchwollen, unheilbar und ſind in 2 Tagen tödlich. Mit dergleichen vergifteten Pfeilen erlegen ſie auch die gröſsten Thiere, z. B. die gröſsten Wallfiſche. Dieſs thaten ſie vorzüglich, ehe ſie die Feuergewehre kennen lernten. Die Tſchutſchken ſollen aber dieſen Gebrauch noch ſo haben. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtemat. Verzeichn. etc.* Nr. 534.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 140. *Kroker* Fl. ſil. n. 845. t. 18. *Weinm.* N. 856. d. e. g. h.

694. *Anemone narciſſiflora L.*

Die narciſſenblüthige Anemone, Berghühnchen.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 694. 26.)

Wurzel dick, kurz, ſchwarz; Stengel aufrecht, einfach, ſtark, blättrig, zottig, 1 Spanne bis zu 1½ Fuſs hoch; Wurzelblätter langgeſtielt, handförmig, eingeſchnit-

ſchnitten-gezahnt, hellgrün, behaart; Stengelblätter am Ende, ſtiellos, gleichſam eine Hülle bildend, einigemale zerſchnitten, übrigens ungezahnt; Blüthen doldenförmig, am Ende des Stengels, auf ziemlich langen Stielen ſtehend; Blumenblätter inwendig weiſs, auswendig röthlich; Saame niedergedrückt-oval, ungeſchwänzt, weiſs.

Es giebt davon folgende Var. β. *faſciculata.* Blüthen büſchelförmig zuſammengedrängt; Blätter vielſpaltig.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in der Schweiz, Oeſterreich, Steyermark, Salzburg, Schleſien und Sibirien auf Bergen und hohen Gebirgen und die Var. in Cappadocien.

Man trifft ſie bey uns in botaniſchen Gärten an.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Es verhält ſich mit dieſer Pflanze, wie mit der vorhergehenden. Sie iſt als giftig in Verdacht, obgleich derſelbe noch durch keine Erfahrung beſtätiget iſt.

Abbildungen: *Jacqu.* Fl. auſtr. t. 159. *Cranz* ſtirp. auſtr. Faſc. I. t. 3. f. 1.

CCCVI. *Clematis. Waldrebe.*

Kelch fehlend; Blumenkrone vier- bis fünfblättrig; Blätter länglich, ſchlaff; Staubfäden pfriemenförmig, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel an den Seiten der Fäden angewachſen; ſehr viele obere Fruchtknoten, rundlich, zuſammengedrückt; Griffel pfriemenförmig, länger als Staubfäden; Narben einfach; Fruchtboden kopfförmig, klein, die Saamen enthaltend; Saame rundlich, zuſammengedrückt, mit einem verſchiedentlich geformten Griffel verſehen.

695. *Clematis Vitalba* L.

Die gemeine, oder gablige, oder ſteigende, oder kletternde Waldrebe, Rebbinde, Rehbinde, Bindweide, gemeine Brennkraut, Bettlerskraut, alte Mannsbart, Teufelszwirn, Waldſtrick, Hexenſtrang, Hurenſtrang, Hag-

ſeil,

seil, Lilischweide, Lienen, Katriel, Nynlen, (misbräuchlich) *Nachtschatten,*

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 696. 11.)

Stengel holzig, sehr lang, kletternd, eckig, gefurcht, glatt, ästig; Zweige gegenüberstehend, glatt, röthlichbraun; Blätter gegenüberstehend, gestielt, ungepaart-gefiedert; Blättchen gestielt, gegenüberstehend, herzförmig-eyrund, entweder eingeschnitten-gelappt, oder gekerbt, oder ganzrandig, oben glänzend dunkelgrün, unten hellgrün, auf beyden Seiten glatt; an den Blüthen meistentheils einfach und gedreht; Hauptblattstiel öfters wie eine Ranke gedreht und kletternd; Zweige der Rispe und die Blüthenstiele filzig; Blüthen wohlriechend, in einer langen, ästigen, ausgesperrten Rispe in den Blattwinkeln an der Spitze der Zweige stehend; Blumenblätter länglich, stumpf, weiss, lederartig, zurückgebogen, auf beyden Seiten filzig; Staubfäden gegen die Spitze zu breiter; Saame mit langen, federartigen und seidenartigen, ausdauernden Schwänzen versehen.

Das Holz ist zähe, hart, fest und hat einen gelben Splint und rothbraunen Kern.

Wohnort: Diese strauchartige Pflanze wächst fast durch ganz Deutschland, und in den andern Ländern von Europa in Waldungen, Gebüschen, Hecken und an Zäunen.

Sie klettert bis in die Spitze hoher Bäume; deswegen sieht man sie niemals gerne, weil die Bäume darunter leiden. Hingegen kann sie in unsern Gärten zu Bekleidung alter Mauern, der Wände und Lauben dienen.

Fortpflanzung: Diese geschieht durch Saamen, Ableger, Zertheilung der Wurzeln und Ablösen der Wurzelsprossen.

Blüthezeit: Junius bis August.

Fruchtreife: October und November. Da die federartig geschwänzten Saamen des Winters durch sitzen bleiben, so sehen oft zu der Zeit die Zäune davon ganz weiss aus.

Officinell: Ehedem und auch wieder in neuern Zeiten die *Stengel* und *Blätter*, Stipites et Folia Clematis Vitalbae.

Zum

Zum Arzneygebrauch müſſen die Blätter, vorzüglich ehe die Pflanze zu blühen anfängt, eingeſammlet und an einem ſchattigen und nicht feuchten Orte getrocknet werden. Die jungen zarten Blätter kommen, wegen ihrer vielen ſchleimigen und wäſſerigen Theile, den ältern an Wirkſamkeit nicht gleich, weil dieſe nach gutverarbeitetem Safte viel ſchärfer ſind. Auch verlieren die alten und ſtark getrockneten Blätter, wegen der leichten Ausdünſtung der feinen Theile, ihre Schärfe, und werden bald ganz unwirkſam, ſo wie dieſs bey andern ſcharfen Pflanzen ebenfalls zu geſchehen pflegt. Die Stengel ſammlet man im April ein.

Geruch: Der Blätter iſt nicht beträchtlich.

Geſchmack: Der Blätter aber iſt deſto ſtärker; friſch verurſachen ſie auf der Zunge und im Gaumen ein Brennen und ziehen daſelbſt kleine Blaſen. Die getrockneten ſind gelinder, gekaut brennen ſie aber im Gaume. Von gekauten Blumen empfindet man auch ein Brennen auf der Zunge und im Gaumen. Ueberhaupt ſind alle Theile ſehr ſcharf und ätzend und haben einen brennend ſcharfen Geſchmack.

Chemiſche Beſtandth.: Der ſcharfe Pflanzenſtoff. *Müller* hat die getrockneten Blätter, ſowohl auf naſſem als trocknem Wege chemiſch unterſucht. M. ſ. J. A. Th. *Müller*, Diſſert. inaug. de Clematide Vitalba L. ejusque uſu medico. Erlang. 1786., wo deſſen Verſuche ausführlich beſchrieben ſind. Nach den angeſtellten Verſuchen des eben genannten Verfaſſers enthält die gemeine Waldrebe, wie mehrere ſcharfe Arzneymittel, einen doppelten wirkſamen Beſtandtheil in ſich, nemlich ſowohl einen fixern, als flüchtigern und beweglichern, auf welche bey Beſtimmung Rückſicht genommen wird. Das Fixere iſt erdigt und gummig-harzigt; das Flüchtigere ſalzig-öligtſeifenhaft.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe Pflanze iſt, wie alle Arten dieſer Gattung, giftig, und in allen Theilen, beſonders friſch ſehr ſcharf, deswegen ſie zu den Giftpflanzen gezählt wird. Getrocknet hat ſie aber die Kräfte nicht. Friſch zerquetſcht reizt ſie die Haut und zieht Blaſen und macht Geſchwüre; daher bedienen ſich bisweilen

Bett-

Bettler dieſes Mittels, um durch ſolche künſtliche Geſchwüre das Mitleiden der Vorübergehenden zu erregen. Man hat aber noch nicht erwieſen, daſs ihr Genuſs Menſchen oder Vieh getödet habe.

Nach den angeſtellten chemiſchen Verſuchen von *Müller* (m. ſ. deſſen obengenannte Diſſert.) gehört die Waldrebe unter die auflöſenden, verdünnenden, ſchweiſs- und harntreibenden, wie dieſs letztere *Müller* an ſich ſelbſt erfahren hat, unter die ſtärkenden, indem die flüchtigen Theile zur Vermehrung der Federkraft etwas beytragen, und äuſserlich unter die rothmachenden und blaſenziehenden Mittel. Wird ſie bey Geſchwüren gebraucht, ſo befördert ſie die Erzeugung eines guten Eiters, und ſie werden dadurch gereiniget, ſo wie ſie auch die Federkraft und Stärke der Gefäſse ſowohl, als auch des zelligen Gewebes vermehren kann.

Anwendung: Die gemeine Waldrebe wurde ſchon von den ältern Aerzten wider verſchiedene Krankheiten gebraucht; allein ihr Gebrauch kam wieder in Vergeſſenheit. *Störk* hat aber in neuern Zeiten durch viele Verſuche gezeigt, daſs man die Clematis recta L. als ein gutes Arzneymittel in ſchweren Krankheiten mit dem beſten Erfolg, aber mit Vorſicht, anwenden könne. Da aber dieſe Pflanze an den meiſten Orten nicht wild wächſt, und alſo friſch in Menge nicht zu haben iſt, ſo haben einige Aerzte und unter andern der ſchon genannte *Müller*, genaue Verſuche mit der gemeinen Waldrebe angeſtellt, um zu entdecken, ob und wie weit ſie an Kräften und Wirkſamkeit der Clematis recta, gleich oder ähnlich ſey, und ſtatt jener in vermehrter Gabe gebraucht werden könne. Das Lob, das ältere Aerzte ihr beilegen, ſcheint ſie mit der Clematis daphnoides, und mit andern den Namen Clematis führenden Gewächſen, die man nicht immer genug von ihr unterſchieden hat, theilen zu müſſen; doch führt *Müller* verſchiedenes dahin gehörige an. — Die vorzüglichſten Krankheiten, in welchen *Störk* die Clematis recta mit Nutzen gebraucht hat, ſind: heftiges Kopfweh, Melancholie, Krätze, krebsartige, bösartige Geſchwüre, Krebs, ſchwammigte Auswüchſe, harte Geſchwulſt, veneriſche Knoten und bey verſchiedenen veneriſchen Zufällen. *Müller* ſchlieſst

aus

aus der Analogie, daſs die gemeine Waldrebe ebenfalls mit Nutzen angewendet werden könne. Er hat aber hier nur erſt in Anſehung einiger Fälle den Beweiſs durch Erfahrungen, die theils im kliniſchen Inſtitut zu Erlangen unter Aufſicht des Hofr. *Wendt*, theils von ihm angeſtellt worden ſind, führen können, aus welchen erhellt, daſs ſie in ſcrophlichter Schärfe, bey hartnäckigem rheumatiſchem Kopfweh, und ſelbſt bey ziemlich eingewurzelter Venusſeuche, auch in einer veneriſchen Krätze, ſehr gute Dienſte gethan hat. Die getrockneten Blätter werden meiſtentheils als Aufguſs gebraucht. Man hat ſie nachher innerlich in denſelben Krankheiten, wo der Eiſenhut gebraucht wurde, ebenfalls wirkſam befunden.

Zuletzt empfiehlt *Müller* den praktiſchen Aerzten die gemeine Waldrebe in den Fällen, wo man die Flammula Jovis oder auch die Pulſatilla nigricans und verſchiedene Ranunkelarten, gebrauchen kann, zu verſuchen. In der Vorrede empfiehlt er ferner den fleiſsigeren Gebrauch der inländiſchen Arzneymittel, weil er durch häufige Erfahrungen überzeugt iſt, daſs dieſe öfters von gröſserer Wirkſamkeit ſind, als viele durch Alter und langes Liegen auf der Materialkammer unwirkſam gewordene und von Würmern zerfreſſene ausländiſche Arzneymittel, welche man meiſtentheils ziemlich theuer bezahlen muſs. Mehreres von der Eigenſchaft und Wirkung der Clematis Vitalba ſ. m. in *Vicary* (Hiſtoire de la Societé royale de medicine An. 1779 avec les mémoires de médicine etc. Paris 1782.)

Die Landleute laxiren durch den Gebrauch des Saamens. Nach *Vicat* und *Sauvages* werden in Frankreich die jungen Sprööslinge, ſo wie vom Hopfen, ob ſie gleich eine Schärfe beſitzen, im Frühjahre als Salat gegeſſen; auch nimmt man bisweilen andere Arten von Clematis zur Speiſe und zum Getränke. In Sibirien wird die Cl. hexapetala (*Pallas*) als Thee getrunken. Das Uebrige dieſer Pflanze ſ. m. in: *Mein. ſyſtem. Verz.* etc. Nr. 535.

Abbildungen: *Jacqu.* auſtr. t. 308. *Bulliard* herb. t. 89. Hort. Eyſt. aeſt. 6. t. 5. f. 2. *Gärtner* de ſem. pl. 1. p. 335. t. 74. f. 3. *Reitter* und *Abel* Abb. t. 72. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 151.

696. *Cle-*

696. *Clematis Flammula* L.

Die brennende, oder scharfe, oder blasenziehende Waldrebe, Brennwurzel, Holzwaldrebe, Rebbinde, Rehbinde, der Blasenzug, Teufelszwirn, Hexenstrang, Hurenstrang, Hagseil, Gänsemord, Bettlerskraut, Leine, Liene, Lyne.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 696. 12.)

Stengel kletternd; untere Blätter gefiedert; Blättchen gestielt, eyförmig, zugespitzt, entweder eingeschnitten, oder gekerbt, oder glattrandig, oder zwey- bis dreylappig, drey-bis fünfnervig, steif, oben dunkelgrün, unten weifsgrün, auf beyden Seiten glatt; oberste langgestielt, einfach, lanzettförmig, ganzungetheilt; Blattstiele und Blüthenrispen kletternd; Knospen länglich, spitzig, seitwärts gebogen; Blüthenrispe weitläuftig und ihre Aeste von schmallanzettförmigen Deckblättchen unterstützt, an der Spitze der kleinen Aeste stehend; Blumenkrone klein, vierblättrig, weifs, wohlriechend; Blumenblätter lanzettförmig, auf beyden Seiten glatt und dreynervig; Saame federartig und lang.

Es giebt davon folgende Var. *β. rubella.* Blumenblätter aufsen röthlich; Blätter oval, meistentheils ausgerandet.

Diese Art hat mit der vorhergehenden viel Aehnlichkeit, aber ihr Bau ist zarter, auch wird sie bey weitem nicht so hoch. *Willdenow* sagt: Sie wird nicht über 2 Fufs hoch, und windet sich, wenn sie frey steht, um ihre eigenen Stengel, so dafs sie einen runden Busch bildet.

Wohnort: Diese strauchartige Pflanze wächst in einigen Gegenden Deutschlands, z. B. in der Wetterau, Schwaben, bey Tübingen, in Thüringen, bey Helmstädt u. s. w., aber vorzüglich in mehreren Gegenden des südlichen Europa, z. B. in Frankreich, der Schweiz etc. in Wäldern, an Hecken und Zäunen.

In unsern Gärten mufs man ihr einen beschützten Standort und im Winter eine Bedeckung geben, weil sie bey harten Wintern öfters bis auf die Wurzel erfriert.

Blüthezeit: Julius und August, und bisweilen noch spät im Herbst.

Frucht.

Fruchtreife: October und November. Die Saamen kommen nicht immer bey uns zur Reife.

Officinell: Die *Blätter*, Folia Clematidis repentis, verwechfelt man öfters mit denen der folgenden Art.

Arzneyl. Kräfte: Diefe Pflanze befitzt ebenfalls einen äufserft brennenden Saft.

Anwendung: Man hat die Blätter, fo wie die von der folgenden Art, als äufserliches Mittel gebraucht.

Abbildungen: *Knorr*. del. 1. t. C. 9. *Zann*. ift. p. 68. t. 129.

697. *Clematis erecta* L.

Die aufrechte oder gerade, oder brennende, oder weifse Waldrebe, brennende Lyne, Feuerkraut, Brennkraut, Blatterzug, Grenfing.

(*Lin.* Syft. veg. ed. XIV. 696. 14.)

Stengel aufrecht, geftreift, glatt, holzig, äftig, 2 bis 6 Fufs hoch; Blätter gegenüberftehend, ungepaart gefiedert; Blättchen eyförmig-lanzettförmig, zugefpitzt, gegenüberftehend, geftielt, ganz ungetheilt, oben dunkelgrün, unten bläfser, auf beyden Seiten glatt; jüngere feinhaarig; Blätter an den Blüthen auch gefiedert, aber kleiner; Blättchen meiftentheils dreyzählig; Blüthen weifs, wohlriechend, etwas kleiner als bey den vorhergehenden Arten, eine äftige, aufrechtftehende Rispe an den Spitzen der Zweige bildend; Blüthenftiele faft doldenförmig, einfach, einblüthig, faft von gleicher Länge, am Grunde mit einigen gleichbreiten Deckblättchen verfehen; Blumenkrone vier- oder fünfblättrig; Blätter verkehrt-lanzettförmig, ftumpf, dreynervig, geadert, auswendig feinhaarig; Saame herzförmig-rundlich, mit einem langen, zurückgebogenen, federartigen Schwanze verfehen.

Wohnort: Diefe ausdauernde Pflanze wächft in einigen Gegenden Deutfchlands, in Oefterreich, in der Wetterau, Sachfen, bey Halle, Barby etc., aber vorzüglich in den füdlichen Gegenden von Europa, als: in Spanien, Frankreich, der Schweiz, Ungarn, der Tartarey

rey etc., auf Hügeln an Hecken, Zäunen, auf trocknen Wieſen und an den Rändern der Wälder.

Sie wird bey uns wegen ihres vortrefflichen Anſtandes ſehr häufig als Zierpflanze in den Gärten gezogen.

Fortpflanzung: Durch Saamen und Zertheilung der Wurzeln.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Das *Kraut*, ehedem bisweilen auch die *Blumen*, Herba et Flores Clematidis erectae ſ. Flammulae Jovis.

Die Blätter müſſen vorſichtig getrocknet und in verſtopften Gefäſsen aufbewahrt werden, wenn ſie ihre Wirkſamkeit nicht verlieren ſollen. In den Apotheken ſollte man ſie jährlich friſch einſammlen.

An verſchiedenen Orten werden bisweilen dafür die Blätter von folgenden eingeſammlet:

1. *Clematis vitalba* L. und 2. *Cl. Flammula* L. Die Beſchreibungen beyder Pflanzen ſ. m. vorher.

3. Die Blätter des *Sumpfhahnenfuſses*, *Ranunculus Flammula* L. Die Beſchreibung dieſer Pflanze findet man weiter unten.

Geruch: Die Blätter ſind geruchlos.

Geſchmack: Der friſchen iſt ſehr brennend und blaſenerregend. Getrocknet verlieren ſie etwas von dieſer Schärfe und ſchmecken mehr zuſammenziehend, ſäuerlich ſüſs.

Chemiſche Beſtandth.: Wie vorher. Bey der feuchten Deſtillation geht der ätzende Stoff mit dem Waſſer davon über.

Arzneyl. Kräfte: Rothmachend, blaſenziehend, auflöſend und reinigend.

Dieſe Pflanze beſitzt einen äuſserſt ſcharfen Saft, und friſch zerquetſcht zieht ſie auf der Haut Blaſen, und verurſacht Geſchwüre, und iſt daher eben ſo giftig wie die vorhergehenden Arten. Durchs Trocknen verliert ſich dieſe Schärfe etwas. Beym Stoſsen erregt der aufſteigen-

ſteigende Dunſt heftiges Nieſen, Huſten und Thränen der Augen.

Anwendung: Die ältern Aerzte brauchten die Blätter, friſch aufgelegt, vorzüglich als ein blaſenziehendes Mittel bey Zahnſchmerzen, und rieben Oel, in welchem das Kraut eine Zeitlang geweicht hatte, zur Beförderung des Abgangs des Urins ein, beſonders in der Gicht. Bey Melancholie, Knochenfraſs und andern chroniſchen Geſchwüren wurde dieſe Pflanze häufig angewendet. Auch in der Waſſerſucht machte man in neuern Zeiten Gebrauch von dieſem Kraute. Auch iſt es diejenige Art, welche Störk ſo ſehr empfiehlt, und zwar in einem eigenen Buche: *Störk* Libell. de Flammula Jovis. Vienn. 1769. Bey welchen Krankheiten *Störk* ſie mit Nutzen angewendet hat, iſt zu finden bey Clematis vitalba. Es wurde von ihm ein aus ½ Unze Blätter mit hinlänglichem Waſſer gemachter Aufguſs täglich 2, 3 oder viermal zu 4 Unzen, der aus den friſchen Blättern gemachte Extract aber täglich dreymal zu 1 oder 2 Gran mit Zucker vermiſcht, gebraucht, und nach und nach die Gabe vermehrt. Er hat das Pulver der Blätter äuſserlich in bösartige Geſchwüre geſtreut, zur Wegbeizung des wilden Fleiſches, wie auch beym ſchwammigten Krebs mit vielem Nutzen gebraucht, wo es das ſchwammigte Weſen völlig verzehrt und keinen andern Theil weiter angreift.

Präparate: Aus den Blättern *Extract*, Extract. Flammulae Jovis.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 291. *Kerner* ökon. Pfl. t. 184. *Jacqu.* auſtr. t. 291. *Zorn* Ic. pl. t. 441. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLIX. f. 254.

698. *Clematis integrifolia* L.
Clematis nutans Cranz.
Clematis inclinata Scop.

Die gerade blaue, oder ſibiriſche Waldrebe, Waldrebe mit ungetheilten Blättern, blaues Brennkraut.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV 696. 15.)

Stengel einfach, aufrecht, geſtreift, etwas zottig, 2 Fuſs und drüber hoch; Blätter ſtiellos, gegenüberſte-

 hend,

hend, einfach, eyrund-lanzettförmig, ganz ungetheilt, ſpitzig, oben dunkelgrün, glatt, unten blaſs, am Rande zottig; Blumenſtiel aufrecht, einblüthig; Blüthen übergebogen, dunkelviolet; Blumenblätter elliptiſch, lederartig, oben zurückgebogen; Staubfäden ſehr zottig; Saame geſchwänzt, ſehr zottig.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Oeſterreich, Ungarn und in der Tartarey an Zäunen. Sie wird bey uns zur Zierde in Gärten gezogen.

Fortpflanzung: Durch Zertheilung der Wurzeln.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Sie iſt giftig wie die vorhergehenden. Ihre Arzneykräfte ſind noch unbekannt.

Abbildungen: *Jacqu.* auſtr. t. 363.

CCCVII. Thalictrum. Wieſenraute.

Kelch fehlend; Blumenkrone vier- bis fünfblättrig; Blätter rundlich, ſtumpf, vertieft, hinfällig; Staubfäden oben breiter, zuſammengedrückt, länger als Blumenkrone; Staubbeutel länglich, aufrecht; 5 und mehrere obere Fruchtknoten, meiſtens geſtielt, rundlich; Griffel fehlend oder ſehr kurz; Narben dicklich, ſtumpf, eyrund oder herzförmig; Saame unbedeckt, eyförmig oder keulenförmig, gefurcht, ungeſchwänzt.

Die Anzahl der Staubfäden und Stempel iſt bey den Arten dieſer Gattung verſchieden.

699. *Thalictrum flavum* L.

Das gemeine Thalictrum, die gelbe oder gemeine, oder groſse, oder wohlriechende Wieſenraute, wilde Raute, Wieſenrauteheilblatt, Wieſenrautewurz, Waldraute, gelbe Unſtetkraut, Heilblatt, buttergelbes Heilblatt, Mutterkraut, falſche Rhabarber, Armen-Rhabarber, graue Bergmändel.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 697. 14.)

Wurzel kriechend; Stengel aufrecht, blättrig, ekkig, gefurcht, glatt, äſtig, 3—5 Fuſs hoch; Blätter ſtiel-

stiellos, abwechselnd, doppelt gefiedert, glatt; Blättchen keilförmig, meistens spitzig, dreylappig, stumpf, aderig, runzlich, unten mit hervorragenden Nerven und netzförmigen Adern versehen, dunkelgrün, glänzend; Rispe vielfach, dicht, aufrecht; Blüthen gelblichgrün, aufrechtstehend; Blumenkrone vierblättrig; viele Stempel (10—16).

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst durch ganz Deutschland, so wie überhaupt durch ganz Europa, auf etwas feuchtem Boden, auf Wiesen, feuchten Bergen, und an Hecken.

Sie wird bey uns als Zierpflanze in Gärten gezogen, und wächst fast in jedem Boden gut.

Fortpflanzung: Durch Zertheilung der Wurzeln.

Blüthezeit: Junius bis August.

Fruchtreife: August und September.

Officinell: Ehedem die *Wurzel*, und auch bisweilen das *Kraut*, Radix et Herba Thalictri flavi s. magni, s. Rhabarbari pauperum, die wie die Rhabarber wirken soll.

Die Wurzel ist frisch hellbraun, getrocknet dunkelbraun, inwendig gelb, und mit einem süfslich bittern Safte im frischen Zustande angefüllt.

Einsammlung: Im April.

Geschmack: Der Wurzel ist süfslich, nachher bitter und scharf; der Blätter schärflichbitter.

Arzneyl. Kräfte: Diese sind eröffnend, purgirend und harntreibend. Sie färbt den Speichel, Urin und Stuhlgang gelb.

Anwendung: Der Landmann benutzt sie bisweilen statt der Rhabarber bey Verstopfungen der Eingeweide, nur muſs eine gröſsere Quantität davon genommen werden. Aeuſserlich wurde sie im Umschlage gegen das Hüftweh angewendet. Der Saame sollte dreytägige Fieber vertreiben.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 939. Engl. Bot. t. 367. *Jacqu.* austr. t. 421. *Weinm.* N. 971. a. *Zorn* Ic. pl. t. 406.

CCCVIII. Adonis. Adonis.

Kelch fünfblättrig; Blüthen ſtumpf, vertieft, etwas gefärbt, abfallend; Blumenkrone aus 5 — 15 Blättern beſtehend, länglich, ſtumpf, glänzend, ohne Honiggefäſs; Staubfäden ſehr kurz, pfriemenförmig; Staubbeutel länglich, eingebogen; viele obere Fruchtknoten, in einen Kopf vereiniget; Griffel fehlend; Narben ſpitzig, zurückgebogen; Fruchtboden länglich, ährenförmig; Saame ungleichförmig, eckig, am Grunde höckerig, an der Spitze zurückgebogen, ungeſchweift.

700. *Adonis vernalis* L.

Adonis Helleborus Cranz.

*Der Frühlings-Adonis, gelbe Adonis, die böhmiſche Chriſtwurz, fenchelblättrige Nieſswurz, **Bergadonisröschen**, Teufelsauge.*

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 698. 4.)

Stengel aufrecht, einfach oder am Grunde äſtig, wenig behaart, bis 1 Fuſs hoch; Aeſte theils blüthentragend, theils unfruchtbar; Blätter abwechſelnd, umfaſſend, vielfach zuſammengeſetzt; Einſchnitte gleichbreit, ſehr ſchmal, langzugeſpitzt; Blumenſtiel ſehr kurz, einzeln, am Ende einblüthig; Kelchblätter vertieft, geſtreift, zottig; Blumenkrone groſs, meiſtens zwölf- oft auch ſechzehnblättrig; Blumenblätter lanzettförmig, glänzend goldgelb, am Grunde mit violetten Flecken bezeichnet; Frucht eyförmig.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands, z. B. in Oeſterreich, der Pfalz, Sachſen, bey Bayreuth, Erfurt, Jena, Halle etc., Böhmen, Preuſsen, Schweden, der Schweiz u. ſ. w., auf ſonnigen, ſandigen Anhöhen und waldigen Hügeln.

In Gärten zieht man ſie ihrer ſchönen, frühen und gelben Blumen wegen zur Zierde.

Blüthezeit: April und Mai.

Fruchtreife: Julius und Auguſt.

Offi-

Officinell: Man ſammlet davon häufig, aber fälſchlich, für die Apotheken, die Wurzel, anſtatt der *ſchwarzen Nieſswurzel*, Rad. Hellebori nigri, ein, die aber nicht ſo gut iſt.

Sie unterſcheidet ſich aber leicht davon, daſs ſie aus Faſern beſteht, die in einander geſchlungen ſind, und einen ekelhaft ſüſslichen, aber dabey ſehr ſcharfen und ſehr bittern Geſchmack beſitzen. Die Faſern entſpringen bey dieſer Wurzel nicht, wie bey der ächten Nieſswurzel aus einer Vertheilung der Seitenäſte, ſondern kommen unmittelbar aus dem kürzern Kopfe, ſind ſchwärzer und getrocknet weit widrigriechender.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Die ganze Pflanze iſt ſcharf und draſtiſch. Nach *Schwenkfeld* wird ſie für ein Verwahrungsmittel gegen die Peſt gehalten. Das Uebrige dieſer Pflanze ſ. m. in: *Mein. ſyſtem. Verzeichn. etc.* Nr. 529.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 504. *Mill.* dict. ic. t. 14. *Hayne* t. 11. *Jacqu.* auſtr. t. 44. *Zorn* Icon. pl. t. 182. *Weinm.* N. 28. a.

701. *Adonis apennina* L.

Der apenniniſche Adonis.

(*Lin.* Syſt. veget. ed. XIV. 698. 5.)

Stengel aufrecht, ganz glatt, äſtig, mehrblüthig, gegen 1 Fuſs hoch; Aeſte am Ende ſtehend, blüthentragend; Blätter vielfach zuſammengeſetzt, und ſehr fein vielſpaltig; Blumenſtiel länger als bey der vorhergehenden; Kelch gelbgrün, glatt, ohne Adern, flach; Blumenkrone funfzehnblättrig, gelb; Blumenblätter gleichbreit, glänzend; 8 äuſsere breiter; 9 innere ſchmäler; Frucht eyrund.

Dieſe Pflanze iſt der vorhergehenden ſehr ähnlich, deswegen halten ſie einige für eine bloſse Var. derſelben.

Wohnort: Sie iſt ebenfalls ausdauernd und wächſt in der Schweiz, Oeſterreich, Polen, Sibirien auf hohen Gebirgen und waldigen Alpenwieſen, und auf den Apenninen.

Blüthe-

Blüthezeit: April bis Auguſt.

Officinell: Die Wurzel dieſer und der vorhergehenden Art hält man in verſchiedenen Ländern für die ächte ſchwarze Nieſswurz des *Hippokrates*. Wegen der abführenden Kräfte derſelben herrſchen bey den ältern und auch neuern Aerzten noch ſehr viele Widerſprüche.

Abbildungen: *Mentz*. pug. t. 3. f. 1.

702. ***Adonis veſicatoria* L.**

Adonis capenſis Lam.

Anamenia laſerpitiifolia Perſ.

Knowltonia veſicatoria Curt.

Der blaſenziehende Adonis.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 698. 7.)

Blätter dreymal-dreyzählig; Blättchen faſt herzförmig, ſteif, etwas rauh, am Grunde ſchief abgeſtutzt; Blüthendolde faſt einfach, wenigblüthig; Blumenkrone bis zehnblättrig.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Afrika auf dem Kap auf Bergen.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Sie iſt eine giftige Pflanze, beſitzt eine heftige Schärfe und zieht auf der Haut Blaſen. Nach *Thunberg* werden die Blätter von den Afrikanern bey rheumatiſchen Zufällen zum Blaſenziehen gebraucht.

Abbildungen: *Plucken*. Almag. 198. t. 95. f. 2.

CCCIX. *Ranunculus. Hahnenfuſs.*

Kelch drey- bis fünfblättrig, abfallend; Blättchen eyförmig, vertieft, etwas gefärbt; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter ſtumpf, glänzend, mit kleinen Nägeln und über dieſen ein Honigſchüppchen; Staubfäden halb ſo lang als Blumenkrone; Staubbeutel aufrecht, länglich, ſtumpf, zweyknöpfig; Fruchtknoten oben, ein Köpfchen bildend; Griffel fehlend; Narben zurückgebogen,

gen, ſehr klein; Saamen ſehr viele, nackt, ungleichförmig, von unbeſtimmter Form, an der Spitze zurückgebogen, mit dem Blumenboden durch kleine Stielchen verbunden.

Ranunculus Ficaria, iſt zu einer eigenen Gattung, *Ficaria*, *Scharbock*, erhoben worden. Gattungskennzeichen: Kelch dreyblättrig; die 8 Blumenblätter am Nagel ein Honiggrübchen; viele nackte Saamen.

Dieſe Gattung iſt ſehr zahlreich an Arten. Die meiſten wachſen wild in den Waldungen, auf den Feldern, Wieſen, Bergen und in ſumpfigen Gegenden. Einige werden zur Zierde in den Gärten gezogen. Die meiſten ſind mehr oder weniger ſcharf. Die Schärfe ſelbſt iſt nicht in allen Theilen gleichförmig verbreitet. Bey einigen liegt ſie mehr in der Wurzel, bey andern mehr im Stengel, und bey dieſen wieder mehr gegen die Enden deſſelben, und in den Fruchtknoten angehäuft. Die Schärfe wird auch durch die Kultur gemildert. Sie iſt geruchlos; beym Quetſchen des R. ſcelerati giebt ſie einen ſo reizenden Dunſt, daſs Nieſen und Thränen erfolgt. Durch Trocknen und Kochen verſchwindet alle Schärfe, daher mehrere, ſelbſt ſehr ſcharfe Arten als Gemüſe und unter dem Heu genoſſen werden können. Friſch auf die Haut gelegt, ziehen ſie Blaſen, und treiben alle Theile auf, innerlich machen ſie Entzündungen und allerley üble Zufälle. Man hat viele Erfahrungen geſammlet, nach welchen ihr Genuſs die traurigſten Zufälle in lebendigen thieriſchen Körpern hervorgebracht hat. Den Sauerampfer und die unreifen Johannisbeeren hat man unter andern als ein vorzügliches Gegenmittel gefunden. Verſchiedene ſind äuſserlich und innerlich als Arzneymittel, was aber mit Vorſicht geſchehen muſs, angewendet worden.

703. *Ranunculus Flammula* L.

Der kleine oder beiſsende Ranunkel, kleine Sumpfranunkel, kleine oder brennende Hahnenfuſs, lange Waſſerhahnenfuſs, Speerhahnenfuſs, Pfulhahnenfuſs, Egelkraut, kleine Speerkraut, Gichtkraut, Spärkraut, Waſſerſamde, Schwefelbrech, Grenſing.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 699. 1.)

Wurzel lang, rundlich; Stengel am Grunde niederliegend, dann in die Höhe ſteigend, etwas zuſammengedrückt, glatt, äſtig, 1—2 Fuſs hoch; Blätter geſtielt, abwechſelnd, aufrecht, gleichförmig, einfach, eyrundlanzettförmig, nervig, glatt, am Blattſtiele herablaufend, am Grunde den Stengel ſcheidenartig umfaſſend; Blumen

menſtiele einzeln, lang, einblüthig, an der Spitze und an den Seiten; Blüthen klein, gelb; Kelch haarig; Blumenblätter glänzend glatt; Honigſchuppen ſehr kurz, an beyden Seiten des Blumenblattnagels geheftet, in der Mitte hohl, taſchenförmig; Saame glatt.

Es giebt folgende 2 Varietäten: Blätter ganz ungetheilt, alle lanzettförmig, oberſte gleichbreit; Stengel ſchwach, ausgebreitet; Blüthen klein, und: Blätter alle etwas gezahnt, breiter; untere mehr eyförmig-lanzettförmig, obere lanzettförmig; Stengel ſtärker; Blüthen noch zwey- oder dreymal gröſser; auch mit gefüllten Blumen.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland, und in andern Ländern von Europa auf feuchten, ſumpfigen Orten und Wieſen, Triften, an Bächen, Teichen und Sümpfen.

Blüthezeit: Mai bis Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: In den nördlichen Gegenden die *friſchen Blätter*, Herba Flammulae.

Geſchmack: Aeuſserſt ſcharf und brennend.

Arzneyl. Kräfte: Rothmachend und blaſenziehend.

Dieſe Pflanze gehört unter die giftigen Gewächſe. Die Blätter und Stengel beſitzen ſehr viele Schärfe, und ziehen, auf die Haut gelegt, Blaſen und machen Geſchwüre. Dieſe Schärfe iſt aber nicht zu allen Zeiten gleich ſtark.

Den Thieren iſt dieſe Pflanze höchſt ſchädlich, getrocknet hingegen, wenn ſie nicht in zu groſser Menge unter dem Heu ſich befindet, ſchadet ſie ihnen niemals. Die Pferde bekommen, wenn ſie das Kraut freſſen, eine Krankheit der Leber, bey welcher dieſelbe mit Bläschen und Würmern angefüllt wird. Rindvieh und Schafe bekommen eine Entzündung der Eingeweide und ſterben.

Anwendung: In einigen nördlichen Ländern nutzt man die friſchen Blätter zum Blaſenziehen, ſtatt der ſpaniſchen Fliegen, aber nicht mit Sicherheit. Bey uns ſind ſie nicht im Gebrauch. Ferner hat man ſie gebraucht zur Vertreibung der Hühneraugen und Warzen, auch

zuwei-

zuweilen gegen kalte Fieber, aber oft mit gefährlichen Folgen. In der Schweiz brauchen ſie die Bettler, um ſich kleine Geſchwüre zu machen, durch welche ſie das Mitleiden der Vorübergehenden zu erregen ſuchen. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 513.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 572. *Weinm.* N. 854. d. *Moriſ.* hiſt. II. S. 4. t. 29. f. 34. *Zorn* Ic. pl. t. 326.

704. ***Ranunculus Lingua* L.**

Der groſse oder groſsblättrige Sumpfhahnenfuſs, groſsblättrige Waſſerhahnenfuſs, langblättrige Hahnenfuſs, Speerhahnenfuſs, groſse Speerhahn, groſse Sumpfranunkel, groſse Speerkraut.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 699. 3.)

Stengel aufrecht, röhrig, rund, gegliedert, feinhaarig, äſtig, bis 2 Fuſs hoch und drüber; Blätter abwechſelnd ſtiellos, gleichförmig, einfach, lanzettförmig, ganz ungetheilt, nervig, an der mittlern Rippe rinnenförmig, unten feinhaarig, am Grunde ſcheidenartig, etwas häutig, umfaſſend, gezähnelt; Blumenſtiele lang, feinhaarig, einblüthig; Blüthen groſs, an der Spitze der Zweige; Kelch mit braunrothen Strichen, etwas ſteifhaarig; Blumenblätter rundlich, gelb, oben glänzend; Saame glatt. Es giebt auch Var. mit 6, 7 und 8 Blumenblättern.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland, und in andern Ländern des nördlichen Europa in Gräben, Sümpfen, an ſtehenden Waſſern, Teichen etc.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Sie gehört ebenfalls unter die giftigen Gewächſe. Die Blätter und Saamen beſitzen vorzüglich die giftige Schärfe, und zwar weit gröſser als bey der vorhergehenden Art, wenn ſie friſch ſind. Wegen ihrer groſsen Schärfe tödet ſie ſogar die Thiere, welche ſie freſſen; daher ſollte man nie das

Vieh

Vieh in Moräſten weiden laſſen. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 515.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 754. *Weinm.* N. 854. c. *Moriſ.* hiſt. II. S. 4. t. 29. f. 33.

705. ***Ranunculus gramineus*** L.

Der grasartige Hahnenfuſs.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 699. 5.)

Wurzel knollig, an der Spitze faſerig; Stengel aufrecht, ganz glatt, wenigblüthig; Blätter abwechſelnd, ſtiellos, gleichförmig, lanzettförmig-gleichbreit, ungetheilt, vielnervig; Blüthen gelb.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in England und Frankreich auf naſſen Wieſen, feuchten Triften und Bergen.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Die Wurzel iſt ätzend, aber die Blumen noch mehr.

Abbildungen: *Bauh.* pin. t. 81.

706. ***Ranunculus Ficaria*** L.

Ficaria ranunculoides *Roth.*

Ficaria verna *Perſ.*

Der Feigenwarzen-Ranunkel, Scharbockskraut, Feigwarzenkraut, kleine Schöllkraut, kleine Schwalbenkraut, Blatterkraut, wilde Löffelkraut, Mayenkraut, Feigblätter, Feigwarzenwurz, kleine Schellwurz, Schmalzſternblume, Sternblümlein, Goldſternblümlein, Geſſelblumen, Lämmerblume, Pfaffenhödlein, Bieberhödlein, Rammenhödlein, Pfennigſalat, Mäuſebrod, Erdgerſte, Schmirgeln, frühe Schmirgeln, Eppich, Rapunzchen, Fettgittchen.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 999. 10.)

Wurzel aus kleinen, fleiſchigen, länglichen, zuſammengeſetzten Knollen zuſammengeſetzt und an Faſern hängend; Stengel liegend, kriechend, ſich weit ausbreitend, nach oben etwas aufrecht, ſaftig, etwas zuſammengedrückt, glatt, fingers- bis handlang; Blätter geſtielt,

ſtielt, abwechſelnd, gleichförmig, einfach, herzförmig, eckig, ſtumpf, glatt, glänzend, in der Mitte meiſtens mit einem ſchwärzlichen Flecken bezeichnet; Wurzelblätter in einem Kreiſe ſtehend; Blumenſtiel einblüthig, gefurcht; Blüthen geſtielt, groſs, an der Spitze des Stengels und der Zweige ſtehend; Kelch gewöhnlich drey- auch vier- bis fünfblättrig; Blättchen eyförmig, ſtumpf, vertieft; Blumenblätter gewöhnlich 8, lanzettförmig, ſtumpf, gelb, oben glänzend, am Grunde mit Honigſchuppen verſehen; Saame zuſammengedrückt, ſtumpf, nackt.

Es giebt folgende Varietäten: 1. Stengel äſtig; 2. Blätter herzförmig-rundlich, gröſser; 3. 9 und 10 Blumenblätter; 4. mit gefüllten Blumen.

Die Blumen öffnen ſich Morgens um 9 Uhr und ſchlieſsen ſich Abends gegen 5 Uhr.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland, ſo wie überhaupt durch ganz Europa, in ſchattigen Gebüſchen, Wieſen, feuchten Obſtgärten, an Hecken, Zäunen, Ufern etc.

Sie kommt auf einer feuchten und ſchattigen Rabatte in Gärten gut fort.

Blüthezeit: März bis Mai.

Fruchtreife: Mai und Junius.

Sie wächſt nur im Frühlinge und vertrocknet bald gänzlich.

Officinell: Das friſche *Kraut*, *Feigwarzenkraut*, *kleines Schöllkraut*, und ehedem auch die *Wurzel*, Herba et Rad. Ficariae ſ. Chelidonii minoris.

Die Blätter werden oft anſtatt des *Löffelkrauts* eingeſammlet.

Geſchmack: Der Wurzel ſcharf und beiſsend; der Blätter etwas herbe und ſalzig.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung:* Die ſchleimigen ſcharfen Säfte der Wurzel ſind zertheilend, auflöſend und die Blätter kühlend etc. Die Wurzel iſt vorzüglich am meiſten ſcharf vor dem Oeffnen der Blumen, und erregt auf der Haut Blaſen, womit ſich boshafte Bett-

ler,

ler, eben fo wie mit Clematis Flammula bisweilen, Gefchwüre machen. Die Blätter befitzen faft gar keine Schärfe, die nur erft bey einer grofsen Quantität bemerkbar wird. Ehemals wurde diefe Pflanze frifch gegen den Scharbock und Hämorrhoidal-Zufälle gebraucht. Man bediente fich des Decocts der Blätter und auch des ausgeprefsten Saftes, fowohl innerlich, als äufserlich, und follen in den ebengenannten Krankheiten von guter Wirkung gewefen feyn. Die alten Aerzte legten die frifchen Blätter bey fiftulöfen Gefchwüren, befonders am After, auf, und wollten gute Wirkungen davon gefehen haben. Die Anwendung der Wurzeln von neuern Aerzten gegen Skropheln foll mit Nutzen gewefen feyn.

Die Blumenknospen in Effig gekocht, und mit etwas Meerettig und Gewürzen eingemacht, find den ausländifchen Kapern an Geftalt und im Gefchmack faft gleich, und geben ein gutes antifcorbutifches Mittel. Die Blätter werden bey uns im Frühjahr, fo wie in vielen andern Gegenden als Gemüfe, und mit Effig und Oel, als Salat gegeffen. Die Landleute bringen fie bisweilen ftatt des Löffelkrauts auf den Markt. In England macht man die jungen Blätter mit Wein, Zucker und Effig ein. Sie können ohne Schaden von Menfchen und Thieren genoffen werden. Durch gewiffe Handgriffe foll man aus den Wurzeln ein Stärkemehl bereiten können. Es find folche nach der Blüthezeit, oder wenn fie getrocknet, oder gekocht werden, ganz milde. Uebrigens vergleiche man: *Mein fyftem. Verzeichn. etc.* Nr. 516.

Präparate: Ehedem ein *deftill. Waffer* und *Conferve*, Aqua et Conferva Chelidonii minoris.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 51. *Zorn* Ic. pl. t. 66. *Oeder* Fl. dan. 499. *Hudf.* angl. ed. 2. t. 1. p. 244. Hort. Eyft. vern. IX. fol. 1. f. 2. *Kerner* ökon. Pfl. 3. t. 274. *Weinm.* N. 366. b. Handb. d. pharm. Bot. Bl. XLIX. f. 252.

707. *Ranunculus Thora* L.

Ranunculus Pthora Cranz.

Der ſchweizeriſche Hahnenfuſs.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 699. 12.)

Stengel meiſtens zweyblüthig, ſonſt auch einblüthig; Blätter einfach, ungleichförmig; untere ausgebreitet, geſtielt, nierenförmig, faſt dreylappig, gekerbt, glänzend; Stengelblätter ſtiellos, dreyſpaltig; ganz oberſte an den Blüthen lanzettförmig, ganz ungetheilt; Kelch gefärbt, zurückgebogen; Blumenblätter lanzettförmig, gelb.

Es giebt folgende Varietät: *R. Th. β. minor.*

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt auf den Pyrenäen, in der Schweiz, Oeſterreich und Salzburg auf den Alpen.

Blüthezeit: April und Mai.

Alle Theile derſelben ſind ätzend. Das Kraut beſitzt eine vorzügliche Schärfe und ſoll in ſeiner Eigenſchaft und Wirkung dem *Gifthahnenfuſs*, R. ſceleratus L., gleich ſeyn. Sie gehört daher zu den Giftpflanzen. Wenn der Saame anfängt zu reifen, beſitzt ſie weniger Schärfe, und durchs Trocknen und Kochen geht ſie gänzlich verloren.

Abbildungen. *Jacqu.* auſtr. 5. t. 442. — Ejusd. obſ. 25. t. 13.

708. *Ranunculus abortivus* L.

Der amerikaniſche Hahnenfuſs.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 699. 16.)

Stengel meiſtens dreyblumig; Wurzelblätter herzförmig, gekerbt; Stengelblätter dreyzählig, eckig.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Virginien und Canada.

Sie enthält ebenfalls eine ſehr giftige Schärfe. Von der Wurzel derſelben ſetzen die Nordamerikaner eine kleine Portion zur Wurzel der Lobelie, wenn dieſe allein, die Luſtſeuche zu heben, nicht ſtark genug iſt.

709. *Ra-*

709. *Ranunculus ſceleratus* L.

Der blaſenziehende Ranunkel, Giftranunkel, Gifthahnenfuſs, brennende oder böſe Hahnenfuſs, brennende Waſſerhahnenfuſs, Geiſsblume, Froſchpfeffer, Froſcheppich, Waſſereppich, Feigblattereppich.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV: 699. 17.)

Stengel aufrecht, hohl, ſchwammig, dick, eckig, gefurcht, glatt, glänzendgrün, gegen die Spitze äſtig, 1—2 Fuſs hoch, und noch höher; Wurzelblätter kreisförmig ſtehend, langgeſtielt, faſt halbkreisförmig, glänzend, etwas fleiſchig, glatt, dreylappig; Lappen keilförmig, ſtumpfeingeſchnitten-gezahnt; Stengelblätter abwechſelnd, kurzgeſtielt oder ſtiellos, fingerförmig, drey- und vielſpaltig, glatt; Einſchnitte gleichbreit-lanzettförmig, ſtumpf, eingeſchnitten-gezahnt; Blattſtiele am Grunde ſcheidenartig, auf beyden Seiten mit einer Haut verſehen; Blumenſtiele an den Seiten und am Ende fadenförmig, nackt, einzeln, einblüthig; Blüthen klein, blaſsgelb; Blumenblätter ganz ungetheilt, glänzend, bald abfallend, kürzer als Blumenboden; Kelch zurückgebogen, glatt, gelblich; Frucht eyförmig-länglich, ſtumpf, grün; Saame etwas vor der Reife abfallend.

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland, und in den übrigen Ländern von Europa häufig an feuchten Orten, in Sümpfen, Moräſten, an Gräben, Teichen, auf ſumpfigen Wieſen etc.

Will man ſie in Gärten pflanzen, ſo muſs es am Ufer eines Sumpfgrabens geſchehen, auſserdem kommt ſie nicht gut fort. Sie vermehrt ſich ſehr ſtark durch den ausfallenden Saamen, und daher kann man entweder die Saamen, ſobald ſie reif ſind, an der erwähnten Stelle in den Schlamm drücken, oder man hebt im Frühjahre die jungen Pflänzchen aus ihrer Wildniſs aus und pflanzt ſie um Sumpfgraben oder an eine feuchte und ſchattige Stelle.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: Junius bis Auguſt.

Officinell: Ehedem das *friſche Kraut*, Herba Ranunculi paluſtris ſ. aquatici.

Chemi-

Chemiſche Beſtandth.: Bey den vorhergehenden und folgenden der ſcharfe Pflanzenſtoff.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Dieſe Pflanze beſitzt friſch eine auſserordentliche Schärfe, wodurch ſie zum heftigen Gifte wird. Die Wurzel iſt, wenn ſie im Mai ausgegraben wird, ganz milde, zum wenigſten enthält ſie ſo wenig Schärfe, daſs ſolche beym Kauen auf der Zunge bald verſchwindet. Der Stengel wird immer ſchärfer, jemehr ſich derſelbe der Blume nähert, und dieſe Schärfe iſt in den Blättern und Blumen am ſtärkſten; am allerheftigſten aber in den Blumenknospen und in den Fruchtknoten. Der Saft macht auf der Haut bösartige, hartnäckige Geſchwüre, weil er die Haut anfriſst. Sie wird von boshaften Bettlern oft, beſonders in England und Schweden dazu benutzt, ſich Blaſen an den Händen und Füſsen zu machen, woraus ſcheuſsliche Geſchwüre entſtehen, um das Mitleiden anderer auf Jahrmärkten und bey öffentlichen Gelegenheiten zu erregen. Bey Menſchen und Thieren bewirkt ihr Genuſs tödliche Zufälle. Sie erregt Entzündungen, Brand des Magens und der Gedärme mit ſchrecklichen Schmerzen, kalte Schweiſse, Verzuckungen der Muskeln, Irrereden, ſardoniſches Lachen und zuletzt den Tod. Einige haben dieſe Pflanze für die *Sardoa* des *Salluſtius* gehalten, deſſen Genuſs ſolche convulſiviſche Bewegungen in dem Zwergfelle und den Geſichtsmuskeln verurſacht, als wenn einer lachte. Von *Haller* iſt aber der Meinung, daſs *Oenanthe crocata* die wahre *Herba Sardoa* der Alten ſey. Der aus der zerquetſchten Pflanze aufſteigende Dunſt, beſonders zur Blüthezeit, erregt Schmerzen und Betäubung. Die beſten Gegenmittel wider dieſe Schärfe ſind Oel und warmes Waſſer.

Getrocknet kann ſie das Vieh ohne Schaden freſſen, aber friſch genoſſen entzündet es demſelben den Magen, daher bisweilen ein Stück wider Vermuthen hinfällt. Oft bekommt das geſundeſte Vieh plötzlich einen Zufall, den man das kalte Feuer nennt; das Vieh ſteht da ohne zu freſſen, die groſsen Adern unter dem Bauche laufen ſtark an, und man ſchlieſst aus dem Zittern und Schaudern deſſelben, daſs in den äuſsern Theilen ein heftiger Froſt ſeyn müſſe. Bisweilen hält es das Vieh aus, und zwar deswegen, weil dasjenige, was es ge-

fressen, nicht in hinlänglicher Menge gewesen, um es zu töden. Es ist aber gut, dass das Vieh, wenn es nicht durch den grössten Hunger getrieben wird, diese schädliche Pflanze auf der Weide meistentheils stehen läst. Sie ist wegen ihrer schädlichen Eigenschaften auf Weiden sorgfältig auszurotten.

Die Alten bedienten sich des ausgepressten scharfen Safts dieser Pflanze als eines äusserlichen Arzneymittels, und nach *Kropf* soll derselbe, mit vielem Wasser verdünnt, und mit Vorsicht gebraucht, eine stark auflösende Arzney seyn. Die Franzosen brauchten sie sonst zum Blasenziehen. Als Arzneymittel aber ist sie, wie die übrigen Ranunkelarten, noch nicht hinlänglich untersucht.

Wird diese Pflanze gekocht, so verliert sie ihre Schärfe, und soll ohne Schaden gegessen werden können, was auch hie und da von Landleuten geschieht. Nach *Murray* essen sie die Hirten in Morlachien, mit gehörigem Gewürze bereitet, als Gemüse. Allein als Speise ist sie durchaus nicht zu empfehlen. Die Wurzel ist milde, und kann nach *Kraft* als Salat, oder in Suppen, oder als Gemüse genossen werden. Durch das Kochen erhält sie einen schleimigten und süsslichen Geschmack. Das Uebrige von dieser Pflanze s. m. in: *Meinem systemat. Verzeichn. etc.* Nr. 525.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 259. *Oeder* Fl. dan. t. 570. *Weinm.* N. 853. d. *Steins* Handbuch der Nat. Gesch. f. 110.

710. *Ranunculus platanifolius* L.

Der ahornblättrige oder platanusblättrige Hahnenfuss oder Ranunkel, grosse weisse Hahnenfuss, weisse Alphahnenfuss, weisse Trollblume, Fidertschen, Abbeis.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 699. 19.)

Stengel aufrecht, ästig; Blätter ungleichförmig, handförmig-fünflappig, gezahnt, nicht dicke, rauhhaarig; Lappen stumpf; Mittellappen dreyspaltig; obere an den Blüthen stiellos, fingerförmig, gleichbreit-pfriemenförmig; Blüthen weiss und gross.

Wohn.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt auf den Pyrenäen, Alpen im Salzburgiſchen, auch in der Wetterau und Heſſen.

Als Zierblume verdient ſie eine Stelle in unſern Gärten.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Sie iſt weniger ſcharf als die vorhergehende, Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 517.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 111.

711. ***Ranunculus illyricus*** L.

Der illyriſche Hahnenfuſs.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 699. 20.)

Wurzel knollig, bündelförmig; Stengel aufrecht, etwas einfach, grau-filzig, 1 Fuſs hoch, ſelten höher; Blätter dreyzählig, ſeidenartig-langhaarig; Blättchen dreyſpaltig, eingeſchnitten, ganzrandig; an den Aeſten einfach; Blüthen aufrecht, am Ende, groſs; Kelchblätter zurückgebogen, filzig, blaſsgrün; Blumenblätter gelb, glänzend; Staubbeutel gelb; Frucht länglich-eyförmig, ſtumpf.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Oeland, Ungarn, Narbonne, Italien, Oeſterreich auf Bergen, an Ackerrändern, und bey Barby auf bergigen, ſonnigen Orten.

Sie wird bey uns zur Zierde in den Gärten gezogen.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Sie iſt ſchärfer und giftiger als der Gifthahnenfuſs.

Abbildungen: *Jacqu.* auſtr. t. 222.

712. ***Ranunculus aſiaticus*** L.

Ranunculus hortenſis P.

Der Gartenranunkel.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 699. 23.)

Stengel aufrecht, unten äſtig, rund, weichhaarig; Blätter dreyzählig, mit doppelt dreyzähligen vermiſcht;

Blättchen dreyſpaltig, eingeſchnitten; Blumenſtiele rund; Kelchblätter nicht zurückgebogen; Blumen ſehr verſchiedenfarbig.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Aſien und der Barbarey.

Sie wird jetzt bey uns häufig in den Gärten zur Zierde gezogen.

Sie fieng erſt 1683 an, in den Gärten von Conſtantinopel Aufſehen zu machen; von da iſt ſie weiter durch Europa verbreitet worden, und hat ſeitdem in unſern Gärten faſt gleichen Rang mit den Nelken, Tulpen, Hyacinthen und Aurikeln. Sie zeigt ſich einfach, ganz gefüllt, halbgefüllt und ſproſſend. Die halbgefüllte wird wegen der auſſerordentlichen Verſchiedenheiten in Anſehung der Farben am meiſten geſchätzt. Die Abänderungen haben, wie die Aurikel, Nelken etc. von den Blumiſten eigene Namen erhalten.

Der ſcharfe Geſchmack der Blätter macht ſie verdächtig, welcher aber nach Verhältniſs des Erdreichs verſchieden iſt.

Abbildungen: *Mill.* dict. t. 216.

713. ***Ranunculus alpeſtris*** L.

Der Alpenhahnenfuſs, *Jägerkraut.*

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 699. 27.)

Stengel meiſtens einblumig, etwa fingerslang; Wurzelblätter faſt herzförmig, ſtumpf, dreytheilig, langgeſtielt, glänzendgrün; Lappen dreylappig; Stengelblatt lanzettförmig, ganzungetheilt, gegen die Mitte des Stengels ſtehend; Blüthen groſs, am Ende des Stengels; Kelchblätter zurückgebogen; Blumenblätter weiſs, herzförmig; Staubbeutel gelb.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt auf den ſchweizeriſchen, öſterreichiſchen und ſalzburgiſchen Alpen.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Dieſe Pflanze iſt ſehr ſcharf und ätzend. Das deſtillirte Waſſer davon führt ſehr heftig ab, und gekaut ſoll ſie gegen den Schwindel helfen.

Abbildungen: *Seguier.* vern. 1. p. 489. t. 12. f. 1. *Jacqu.* auſtr. t. 110.

714. *Ra-*

714. *Ranunculus bulboſus* L.

Der knollige Ranunkel, Rübenranunkel, kleine oder knollige Hahnenfuſs, Rübenhahnenfuſs, Zwiebelhahnenfuſs, Krähenfuſs, Taubenfuſs, Brennkraut, Drüswurz, gehöſelte Geisblümlein.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 699. 30.)

Wurzel einfach, rundlich, knollig oder rübenartig, weiſs; Stengel aufrecht, röhrig, eckig, zottig, äſtig, vielblumig, ½ Fuſs und gröſser, meiſtentheils mehrere aus einer Wurzel hervorkommend; Wurzelblätter in einem Kreiſe ſtehend, zuſammengeſetzt, geſtielt, hellgrün; Blättchen dreytheilig, eingeſchnitten-gezahnt, zottig; Stengelblätter kurzgeſtielt, oder ſtiellos, eingeſchnitten-gezahnt; Blumenſtiele lang, einblüthig, eckig, gefurcht, an den Seiten und auf der Spitze; Blüthen groſs, gelb; Kelch auſsen zottig, inwendig gelb, bis über die Mitte zurückgeſchlagen; Blumenblätter eyförmig, glänzend; Honigſchuppen am Grunde der Blumenblätter, umgekehrt-herzförmig, flach; Frucht eyförmig-rundlich. An trocknen und ſonnigen Orten iſt dieſe Art kleiner, bläſser, einfacher und zottiger, an unangebauten Orten hingegen, oder auf guten Weiden wächſt ſie gröſser und höher, iſt glatter und trägt mehrere Blumen.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland und in andern Ländern von Europa häufig auf Aeckern, Triften, Wieſen, im Gartenlande etc.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreiſe: Auguſt und September.

In unſern Gärten kommen die Blumen oft gefüllt vor.

Officinell: Ehedem die *knolligen Wurzeln*, Rad. ſ. Bulbi Ranunculi bulboſi.

Die Wurzel hält ſich den ganzen Winter durch im Sande friſch.

Geſchmack: Der ganzen Pflanze iſt ſehr ſcharf und brennend.

Chemiſche Beſtandth.: Wie vorher.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Dieſe Pflanze beſitzt in allen ihren Theilen, wenn ſie nicht getrocknet, ver-

veraltet oder abgekocht sind, heftigere Wirkungen, als der Gifthahnenfuss, und schadet der Gesundheit des Menschen und Viehes. Nach der Blüthe aber ist sie etwas milder. Die Schweine lassen sie unberührt. Die knolligen Wurzeln bleiben in jedem Alter scharf und werden in der Blüthezeit noch schärfer. Hingegen die Wurzelfasern sind blos vor dem Blühen scharf. Die knollige rohe Wurzel ist bisweilen von Unwissenden unter das Gemüse genommen worden und hat sehr üble Zufälle hervorgebracht. Durch das Trocknen und Kochen verliert sie aber ihre Schärfe, dass sie alsdann genossen werden kann, wie dieses nach *Pennant* in Schottland geschieht. Die frische knollige Wurzel in Scheiben zerschnitten und auf die Haut gelegt, ist von einigen Aerzten, besonders von *Kropf*, als ein schnell blasenziehendes Mittel vorgeschlagen worden. Nach 2 Minuten erregt sie Brennen, dann eine Blase, woraus nachher ein Geschwüre entsteht. Man hat bemerkt, dass sie bey weitem nicht so viele Schmerzen, wie die spanischen Fliegen errege, und die Eiterung länger unterhalte. Dieses Mittel kann aber nur frisch angewendet werden. Die Bettler wissen sich derselben ebenfalls, wie schon vorher angegeben worden ist, zu bedienen. Das aus der ganzen Pflanze durch die Destillation erhaltene Wasser ist sehr ätzend und enthält ihre ganze Wirksamkeit. Das frische Kraut wurde sonst auch als ein äusserliches Mittel gebraucht. Uebrigens s. m.: *Mein system. Verz.* etc. Nr. 518.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 551. *Kroker* Fl. sil. N. 881. t. 21. Engl. Bot. t. 515. *Bulliard* herb. t. 27.

715. *Ranunculus repens* L.

Der kriechende Ranunkel, kriechende Hahnenfuss, Wiesenhahnenfuss, Weyhenfuss, Krähenfuss, Butterblume, Schmalzblume, Goldblume.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 699. 31.

Wurzel faserig, kriechend; Wurzelsprossen kriechend, wurzelnd; Stengel meistentheils liegend, und nicht selten wurzelnd, glatt oder selten haarig, 1 Fuss lang; Blätter zusammengesetzt, dreyzählig, eingeschnitten-gezahnt;

zahnt; Blumenstiele einblüthig, gefurcht; Blüthen goldgelb; Kelch aufrecht-abstehend, an den Blumenblättern anliegend, zottig, grünlich, am Rande gelb; Honigschuppen schmal, auf der einen Seite erhaben, und auf der andern ausgehöhlt.

Die Blumen schliessen sich zur Regenzeit, ohne jedoch überzuhängen.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst durch ganz Deutschland, überhaupt durch ganz Europa, häufig auf Aeckern, Wiesen, unangebauten Orten, an Mauern, Wegen und in Gärten.

In Gärten kommen die Blüthen gefüllt vor.

Sie ist in niedrigliegenden Gärten das lästigste Unkraut, das sehr schwer zu vertilgen ist.

Blüthezeit: Mai und August.

Fruchtreife: Julius und August.

Officinell: Ehedem *Kraut* und *Blüthen*, Herba cum Floribus Ranunculi dulcis, sind von den Alten als Arzneymittel eingesammlet worden; besitzen aber gar keine Wirksamkeit.

Anwendung: Die ganze Pflanze hat wenig oder gar keine Schärfe bey sich, und wird an einigen Orten im Frühjahre, besonders in theuern Zeiten, als ein Gemüse gegessen. Dem Vieh ist sie ein gutes, angenehmes und milchvermehrendes Futter. *Welsch* hält sie für *Prosper Alpinus* geheimes Mittel wider die Krätze. Uebrigens s. m.: *Mein System. Verz. etc.* Nr. 519.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 31. *Oeder* Fl. dan. t. 795. Engl. Bot. t. 516. *Bulliard* herb. t. 77. *Moris.* hist. II. S. 4. t. 28. f. 18.

716. *Ranunculus polyanthemos* L.

Der vielblumige Ranunkel, blumenreiche oder vielblumige Hahnenfuss, gemeine Wiesenhahnenfuss, Butterblümchen.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 699. 32.)

Stengel aufrecht, schwach, rund, gefurcht, zottig, ästig, vielblumig, am Grunde eingebogen, 1 Fuss und höher;

höher; Wurzel- und untere Stengelblätter rundlich, tief fünflappig, zottig, gefleckt; Lappen dreyſpaltig, eingeſchnitten-gezahnt; oberſte ſtiellos, tief dreylappig oder einfach; Abſchnitte gleichbreit; Blüthenſtiele am Ende, lang, gefurcht, eckig, einblüthig, feinhaarig; Blüthen glänzend gelb; Kelch etwas abſtehend, grünlichgelb; auſſen zottig.

Die Blüthen hängen zur Regenzeit über, aber ohne geſchloſſen zu ſeyn.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland, und in andern Ländern des nördlichen Europa auf Grasplätzen, Wieſen, Feldern und Bergen in Wäldern.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: Julius bis Auguſt.

Nach den meiſten hat ſie gar keine, oder nur eine ſehr geringe Schärfe, wiewohl einige das Gegentheil behaupten. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 520.

717. *Ranunculus acris* L.
Ranunculus napellifolius Cranz.

Der ſcharfe oder gelbe Ranunkel, ſcharfe oder brennende, oder gelbe Hahnenfuſs, gemeine Wieſenhahnenfuſs, Ackerhahnenfuſs, brennende Mattenhahnenfuſs, Waldhähnlein, Brennkraut, Blatterkraut, Schmalzblümlein, Gleiſsblümlein, Sengerblümel, Spiegelblümchen, gelbe Herzblume, Butterblume, Pfännlein, Ankelblume, Schmirgeln, Galizzenpfändl.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 699. 33.)

Wurzel zaſerig; Stengel aufrecht, rund, hohl, geſtreift, nach oben zu weniger rauh, äſtig, vielblüthig, 1—2 Fuſs hoch; Blätter zottig; Wurzelblätter rundlich, dreytheilig; Seitenabſchnitte wiederum tiefzweytheilig; Einſchnitte eingeſchnitten-gezahnt; oberſte ſtiellos, gleichbreit; Blumenſtiele rund, feinhaarig; Blüthen glänzendgelb; Honigſchuppen länglich und abgeſtutzt; Kelche ausgebreitet, zottig.

Eine Var. iſt: β. *hortenſis, flore pleno.*

Wohn-

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland, und in andern Ländern von Europa überall häufig auf Wieſen, Weiden, Feldern, in Wäldern, Obſtgärten etc.

Sie wird auch bey uns in Gärten gefüllt gezogen. Auf Wieſen rottet man ſie hin und wieder aus, weil ihr das oft unerklärte Viehſterben zugeſchrieben wird.

Blüthezeit: Mai und Junius.

Fruchtreife: Julius und Auguſt.

Officinell: Ehedem das *friſche Kraut* und die *Blumen*, Herba et Flores Ranunculi ſ. Ranunculi acris ſ. pratenſis.

Durchs Trocknen verlieren ſie alle Wirkſamkeit.

Man hat mit ihr Ranunculus bulboſus, repens und polyanthemos verwechſelt. Die Beſchreibung dieſer Arten ſ. m. weiter oben.

Geſchmack: Des friſchen Krauts iſt ſehr ſcharf und brennend.

Arzneyl. Kräfte: Die ganze Pflanze iſt äuſserſt ſcharf, beſonders die Fruchtknoten, und kommt in Anſehung der Schärfe mit Ran. ſceleratus und bulboſus überein. Auf der Haut verurſacht ſie Blaſen und Geſchwüre; innerlich ein lang anhaltendes ſcharfes Brennen im Halſe, Magen und in Gedärmen, und oft tödliche Entzündungen. Durchs Trocknen, Kochen oder durchs Verpflanzen verliert ſie ihre Schärfe und wird dadurch milde, und ſogar zum Genuſs unſchädlich.

Auſser Oel, warmes Waſſer und Milch, mildern auch noch die Schärfen der Ranunkelarten, wie ſchon weiter oben geſagt worden iſt, die zerquetſchten Blätter und der ausgepreſste Saft des Sauerampfers, ſo wie auch die unreifen Johannisbeeren.

Das Rindvieh und die Pferde laſſen ſie friſch ſtehen; wenn ſie aber von denſelben genoſſen wird, ſo entſteht ein Auftreiben des Leibes und öfter kommen Geſchwüre auf der Haut. Getrocknet freſſen ſie aber dieſelbe ohne Widerwillen und Nachtheil, weil ſie dann ohne alle Schärfe iſt.

Anwen-

Anwendung: Ehedem wurde das friſche Kraut äuſserlich gegen Wechſelfieber und bey ſehr heftigen Kopfſchmerzen zum Blaſenziehen, ſtatt der ſpaniſchen Fliegenpflaſter, was auch noch von Landleuten geſchieht, gebraucht, wobey man aber den Nachtheil hat, daſs die davon gemachten Geſchwüre ſchwer heilen. *Störk* hat ſich deſſelben innerlich in ſehr hartnäckigen, ſchmerzhaften Gliederkrankheiten mit vielem Nutzen bedient. Faſt ähnliche Kräfte und Eigenſchaften beſitzen auch Ran. ſceleratus, Flammula, bulboſus und arvenſis.

Gegen den Rotz der Pferde wird ſie gebraucht, indem man ſie friſch ſtampft, und dann 24 Stunden lang hinter die Ohren legt. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz.* etc. Nr. 521.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 31. *Curt.* mag. t. 215. *Bulliard* herb. t. 109. *Weinm.* N. 857. f. *Moriſ.* hiſt. 11. S. 4. t. 28. f. 16. *Zorn* Ic. pl. t. 194.

718. *Ranunculus arvenſis* L.
Ranunculus echinatus Cranz.

Der Ackerranunkel, Ackerhahnenfuſs, Feldhahnenfuſs, Stachelhahnenfuſs.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 699. 37.)

Stengel aufrecht, rund, zweytheilig, glatt, oben feinhaarig, 1 Fuſs hoch und drüber; Wurzelblätter in einem Kreiſe ſtehend, groſs; Stengelblätter abwechſelnd; alle geſtielt, ſcheidenförmig umfaſſend, blaſsgrün, haarig, zuſammengeſetzt; Einſchnitte der Wurzel- und untern Stengelblätter lanzettförmig, ſtumpf; obere Stengelblätter gleichbreit, ganz ungetheilt, und mehr haarig; Blüthenſtiele an den Seiten und am Ende, einzeln, einblüthig, rauh; Blüthen klein, blaſsgelb; Kelch abſtehend, zottig, am Rande gefärbt; Honigſchuppen umgekehrt-herzförmig und ausgerandet; Saamen meiſtentheils 5, in einem Kreiſe ſtehend, halbmondförmig, zuſammengedrückt, auf beyden Seiten ſtachlig, ſich mit einem gekrümmten, weichen Stachel endigend.

Es giebt Variet. mit 6 — 8 Saamen.

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland, und in andern Ländern des ſüdlichen Europa

Europa häufig auf Aeckern unter der Saat und andern angebauten Orten.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: Julius bis September.

Blätter und Blumen ſind ſehr ſcharf und giftig, erregen auf der Haut Blaſen, und bey den Kühen die heftigſten Darmſchmerzen und wohl auch blutige Milch. Wurzel und Saamen ſollen aber unſchädlich ſeyn. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 526.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 219. Engl. Bot. t. 135. *Bulliard* herb. t. 117. *Weinm.* N. 854. a.

719. *Ranunculus aquatilis* L.

Ranunculus heterophyllus Perſ.

Der Waſſerranunkel, weiſse Waſſerhahnenfuſs, Waſſerhähnlein, Fluſshähnlein, Waſſerfenchel, Waſſerleberkraut, Haarkraut, Loock, Lock, Winterlock, Queisflachs.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 699. 44.)

Wurzel im Schlamm eingeſenkt; Stengel ſchwach, unter dem Waſſer kriechend, äſtig, einige Fuſs lang, glatt; Blätter abwechſelnd, glatt; die unter dem Waſſer haarförmig-vielfach zuſammengeſetzt, vielſpaltig; Blattſtiele breit, kurz, ſcheidenförmig; ſchwimmende etwas lederartig, nierenförmig, handförmig-fünflappig, langgeſtielt; Lappen rundlich, ausgerandet; Blüthen am oberſten Theile des Stengels an den Seiten, einzeln, langgeſtielt, weiſs, über dem Waſſer hervorragend; Blumenblätter rundlich.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Waſſerpflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland, und in andern Ländern von Europa, in Flüſſen, Gräben, Teichen, Sümpfen etc.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: Julius bis September.

Die ätzende Eigenſchaft dieſer Pflanze iſt nach Beſchaffenheit des Grundes, wo dieſelbe wächſt, verſchieden. Das Kraut, vor Ausbruch der Blumen geſammlet, zieht Blaſen, noch mehr aber die Blumen ſelbſt; in die

Naſe

Naſe gezogen, verurſachen ſie ein ſtarkes Nieſen. Heilkräfte ſind nicht bekannt. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 523.

Abbildungen: Pluken. alm. 311. t. 52. f. 2. *Oeder* Fl. dan. t. 376. *Weinm.* N. 553. a. b.

CCCX. Trollius. Trollblume.

Kelch fehlend; Blumenkrone ohngefähr vierzehnblättrig; Blätter faſt eyförmig, einwärts gekrümmt, abfallend; in der innern Reihe 5, in den 5 äuſsern Reihen aber 3 ſtehend; 9 Honiggefäſse, gleichbreit, flach, eingekrümmt, inwendig am Grunde durchbohrt; Staubfäden borſtenförmig, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel aufrecht; ſehr viele Fruchtknoten, oben, eine Säule bildend; Griffel fehlend; Narben ſcharfgeſpitzt, kürzer als Staubfäden; viele Saamenkapſeln, in ein Köpfchen vereiniget, eyförmig, zuſammengewachſen, zuſammengedrückt, mit den Spitzen zurückgekrümmt, einfächerig, zweyklappig, an der innern Seite aufſpringend, vielſaamig; Saame eyförmig.

720. *Trollius europaeus* L.
Trollius altiſſimus Cranz.

Der gefüllte Bergranunkel, die europäiſche Engelblume oder Trollblume, Dotterblume, Knoflenblume, Knoblenblume, Knoble, groſse Glotzblume, gelbe Alpenhahnenfuſs, groſse, gelbe Birkhahnenfuſs, Kugelhahnenfuſs, Goldknöpfchen, Butteroſen, gelbe Schneeballen, gelbe unächte Nieſswurz, Schellenblume, Melcherpappeln.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 700. 1.)

Wurzel aus vielen ſchwarzen Zaſern beſtehend; Stengel aufrecht, rund, glatt, einfach, ſelten äſtig und daher ſehr oft nur einblüthig, über 1 Fuſs hoch; Wurzelblätter kreisförmig ſtehend, langgeſtielt, fünftheilig, dreyfach eingeſchnitten-gezahnt, glänzend, glatt; Stengelblätter abwechſelnd, faſt ſtiellos, fünftheilig; Blumenkrone groſs, zuſammengeneigt, kugelförmig, nackt, aufrecht, am Ende; Blumenblätter umgekehrt-eyförmig, ſtumpf;

stumpf; Honiggefäfse von der Länge der Staubfäden, gelb; Griffel aufrecht; Saame braun, glänzend.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst in mehreren Gegenden Deutschlands, z. B. bey Herborn, Tübingen, Göttingen, Erfurt, Jena, Leipzig, Halle, Barby, Berlin etc., ferner in England, der Schweiz, auf Alpen, niedrigen Gebirgen und auf feuchten Wiesen.

Ihrer schönen Blumen wegen wird sie häufig bey uns zur Zierde in Gärten gezogen.

Blüthezeit: Mai und Junius.

Fruchtreife: Julius und August.

Officinell: Die Wurzel wird bisweilen anstatt der *schwarzen Nieswurz* eingesammlet und verkauft. Sie ist aber ganz unwirksam. Ihr Kopf ist kürzer und weit stärker befasert, und besitzt frisch einen ganz andern, getrocknet aber gar keinen Geschmack und Geruch.

Die ganze Pflanze ist ohne Schärfe; einige halten sie aber für schädlich. Die Wurzel soll traurige Wirkungen geäufsert haben. Das Vieh frifst sie aber ohne Schaden.

Nach *Kalm* wurde mit einem Absud von den Blumen dieser Pflanze und Ranunculus aconitifolius, als ein warmes Fufsbad gebraucht, ein hartnäckiger Scorbut der Füfse geheilt.

Die Saamen hält man für efsbar. Das Uebrige dieser Pflanze f. m. in: *Meinem system. Verz. etc.* Nr. 540.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 133. *Moris.* hist. 3. p. 467. S. 12. t. 2. f. 2. *Hayne* t. 12. *Weinm.* N. 569. d.

CCCXI. *Helleborus. Nieswurz. Christwurz.*

Kelch fehlend; meistens 5, bisweilen mehrere Blumenblätter, rundlich, stumpf, grofs; Honiggefäfse einblättrig, sehr kurz, röhrig, zweylappig, im Kreise stehend; innere Lippe kürzer; Staubfäden pfriemenförmig; Staubbeutel zusammengedrückt, unten schmäler, aufrecht, meistentheils 6 Fruchtknoten, oben, zusammen-

ge-

gedrückt; Griffel pfriemenförmig; Narben dicklich; Saamenkapſeln zuſammengewachſen, zuſammengedrückt, mit 2 Schärfen verſehen, aufrecht, einfächerig, von innen auſſpringend, vielſaamig; Saame rundlich.

721. *Helleborus niger* L.

Die ſchwarze oder ächte Chriſtwurz, ächte ſchwarze Nieswurz, ſteyeriſche Nieswurz, Schneeroſe, Weyhnachtsroſe, Alröschen, Feuerwurz, Hainwurz, Starkwurz, Weyhnachtswurz.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 702. 2.)

Schaft faſt immer zweyblumig, häufig auch einblumig, rund, glatt, ſaftig, etwas röthlich, ziemlich dick, faſt nackt, und nur dicht unter den Blumen mit 1—3 ſchuppenförmigen, länglichen, ungezahnten Blättchen beſetzt, die Stelle des Kelchs oder der Scheide verſehend, ½ bis 1 Fuſs hoch; blos Wurzelblätter fuſsförmig, ziemlich langgeſtielt, am Grunde ſcheidenförmig; Blättchen 7—9, lanzettförmig, nach oben zu ſägeartig-gezahnt, immergrünend, dick, ſteif, lederartig, glatt, dunkelgrün und glänzend; Blüthen weiſs, bisweilen auch etwas röthlich, groſs, wohlriechend; Honiggefäſse ohngefähr 20, gelb, in einem Kreiſe ſtehend; Staubbeutel gelb; 5 Saamenkapſeln oval, am Grunde verwachſen.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt auf den Pyrenäen, Apenninen, und auf den Alpen in Oeſterreich, Salzburg, Bayern, Böhmen, Schleſien und noch in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands an den Bergen und andern ſteinigen, ſchattigen Orten, bey Baden, Durlach, Bruchſal etc., desgleichen in Toskana und Kleinaſien.

Sie wird bey uns häufig in den Gärten wegen ihrer frühen, ſchönen Blüthen als Zierpflanze in den Beeten und Rabatten angepflanzt.

In den Gärten kommt ſie an einem jeden Standorte gut fort.

Fortpflanzung: Durch die Zertheilung der Wurzeln.

Blüthezeit: Vom December bis März. Sie blüht überhaupt in den Wintermonaten, ſelbſt unter dem Schnee.

Offici-

Officinell: Die Wurzel ift in den Apotheken unter dem Namen Radix Hellebori f. Ellebori f. Melampodii, *Chriftwurzel*, *fchwarze Nieswurz*, bekannt, und ift der einzige gebräuchliche Theil der Pflanze.

Die Wurzel befteht aus einem Kopfe, der rundlich, fchwarz, gefurcht und von der Gröfse eines Pfirfichkerns ift. Aus diefem gehen überall ganz kurze, gegliederte Aefte nach allen Seiten hin, aus denen wieder viele glatte, runde, von der Dicke eines Strohhalms und noch dickere, einige zoll- bis fufslange zähe, fleifchige, bey ältern Wurzeln in einander verfchlungene, äufserlich fchwarze oder fchwarzbraune, inwendig weifse Fafern entfpringen, die beym Trocknen runzlich, dünner, aufsen braungrau und innen gelblichweifs werden, ihren Geruch verlieren, beym Kauen weniger bitterlich ihre Schärfe lange nachempfinden laffen, und eine Art Gefühllofigkeit und Erftarrung der Zunge verurfachen, und der wirkfamfte Theil der Wurzel eigentlich nur unter dem Namen: Fibrae f. Fibrillae Hellebori nigri, zum Arzneygebrauche benutzt werden. Der Kopf aber wird als untauglich zum arzneyifchen Gebrauche verworfen.

Einfammlnng: Am kraftvollften fammlet man die Wurzel zum Arzneygebrauch entweder im Spätherbft, oder gleich nach der Blüthe, und zwar die Wurzelzafern, ein, wo fie am wirkfamften ift. Sie mufs mit Vorficht getrocknet, und an einem trocknen Orte, gut vor der Luft gefchützt, aufgehoben werden, weil fie fonft leicht ihre Kräfte verliert; denn bey fchlechter Aufbewahrung verflüchtiget fich der darin an fchleimigharzige Theile gebundene fcharfe Stoff.

Es ift diefe Wurzel häufigen Verwechfelungen und Verfälfchungen unterworfen. Ganz gewöhnlich wird in den meiften deutfchen Apotheken damit verwechfelt und dafür angewandt:

1. *Adonis vernalis L.*, *der Frühlings-Adonis*. Die Wurzel davon wird in Thüringen jährlich in grofser Menge gefammlet und gemeiniglich aus Frankfurt a. M. und Hamburg gefchickt. Eine Befchreibung diefer Pflanze findet man weiter oben.

2. *Helle-*

2. *Helleborus viridis L. Die ſchwarze Nieswurz mit grünen Blumen.* Sie unterſcheidet ſich aber leicht durch ihren weit bittern und ekelhaftern, auch ſchärfern und brennendern Geſchmack, den man gleich bemerkt; da er bey der ächten Nieswurz erſt nach einigem Kauen ſpäter empfunden wird. Eine ausführliche Beſchreibung dieſer Pflanze findet man weiter unten.

Auſser dieſen beyden Wurzeln, welche der ächten Nieswurz in Anſehung der Wirkung noch am nächſten kommen, und wovon die Alten, beſonders die letztere derſelben, an Kräften gleich ſchätzten, wo nicht gar ſtatt ihrer einzig brauchten, werden noch vorzüglich die Wurzeln folgender Pflanzen dafür eingeſammlet:

3. *Helleborus foetidus L. Die ſtinkende Nieswurz.* Die Wurzel davon wirkt viel heftiger; ſie beſitzt aber eine weit ſchwärzere Wurzel, und iſt nicht ſo dick als die ächte Wurzel, auch hat ſie nur wenige und kurze Faſern. Ihr Geruch iſt weit ekelhafter und ihr Geſchmack ſchärfer. M. ſ. weiter unten.

4. *Actaea ſpicata L. Das ährentragende Schwarzkraut.* Die Wurzel davon wirkt ebenfalls ſtärker. Sie iſt ſpindelförmig - gegliedert, auſsen ſchwarz, innen buchsbaumgelb, zertheilt ſich nach unten in holzige Faſern, und wurde ehedem in groſser Menge in der Gegend von Bahlingen und Tuttlingen gegraben und für die ächte verkauft. Die Beſchreibung dieſer Pflanze ſ. m. in der 1. Ordnung dieſer Klaſſe.

5. *Aconitum Napellus L. Der blaue Sturmhut.* Die Wurzel iſt äuſserſt giftig. Sie treibt aus einem rundlichen, ſpindelförmigen Kopfe eine Menge dreyfach - zuſammengeſetzter, 3—5 Zoll langer, Pfeifenſtiel dicker Faſern, die ſich getrocknet ſchwärzlich - grau, nicht holzig und leicht zerbrechlich zeigen. Im Würtembergiſchen kamen 2 Menſchen davon ſchrecklich ums Leben. Die Beſchreibung dieſer Pflanze ſ. m. in der 3. Ordnung dieſer Klaſſe.

6. *Trollius europaeus L. Die europäiſche Engelblume.* Der Kopf dieſer unwirkſamen Wurzel iſt weit ſtärker befaſert, die friſch einen ganz andern, getrocknet aber gar keinen Geruch und Geſchmack beſitzt. Die Beſchreibung dieſer Pflanze ſ. m. gleich vorher.

7. *Vera-*

7. *Veratrum album* und *nigrum* L. *Die weiſse* und *ſchwarze Nieswurz*. Die Wurzeln von der erſtern ſind viel ſtärker. Die Beſchreibung davon ſ. m. in der XXIII Kl. 1. Ordn.

8. *Aſtrantia major* L. *Der groſse Sanikel.* Die Wurzel davon iſt ebenfalls geringer wirkſam. Sie beſteht aus einer gegliederten, ſpindelförmigen Hauptwurzel, die nach allen Seiten, 3, 4 Zoll lange braunſchwarze Aeſte treibt, einen der Contrayerve etwas ähnlichen Geruch und Geſchmack beſitzt, und nur wildwachſend einige Schärfe hat. Die Beſchreibung dieſer Pflanze findet man in der V. Klaſſe 2. Ordn.

9. *Arnica montana* L. *Bergwolverley.* Die Beſchreibung dieſer Pflanze ſ. m. in der XIX. Kl. 2 Ordn.

10. *Adonis apennina* L *Der apenniniſche Adonis.* Man vergleiche die Beſchreibung davon in dieſer Ordn. weiter oben.

Alle dieſe genannten Pflanzen werden durch Zertheilung der Wurzeln fortgepflanzt.

Da die Verwechſelung aus der bloſsen Vergleichung der Wurzeln meiſtens ſehr ſchwer zu erkennen, und man über ihre Aechtheit nicht ſicher iſt, ſo wäre es am beſten, ſie nicht von den Droguiſten zu nehmen, ſondern ſie entweder ſelbſt einzuſammeln, oder ſie an ſolchen Gegenden, wo ſie wild wächſt, von Kennern einſammeln zu laſſen, oder ſie ſelbſt anzubauen, weil man dadurch am vollkommenſten gegen Verwechſelungen geſichert iſt. Allein die meiſten Apotheker beſitzen dazu weder Aecker noch Gärten, und wenn dieſs auch der Fall wäre, ſo fragts ſich noch: Gehen auch ihre Kräfte durch die Kultur nicht verloren? Diejenige Quantität derſelben, welche nicht friſch zur Bereitung des Extracts angewendet werden ſoll, muſs man gleich nach dem Reinigen und Trocknen, theils gröblich, theils aufs feinſte pülvern und zu dem verſchiedenen Gebrauch in gut verſtopften und verpichten Flaſchen aufheben.

Der Arzt nun, der die Wurzel gebrauchen will, muſs daher vorzüglich darauf ſehen, daſs keine andere Wurzel für dieſe gegeben wird, oder, oft ohne Schuld des Apothekers, eingeſammlet worden iſt. Weil man ſie ſelten

ten ächt haben kann, ſo iſt daher ihr Gebrauch nicht anzurathen.

Ob nun der Helleborus der Alten mit der eben beſchriebenen Wurzel des Helleborus niger einerley ſey, oder ob man vielleicht die des Helleborus viridis dafür zu halten habe, iſt bis jetzt noch nicht ausgemacht. So viel weiſs man aber, daſs die letztere, ob gleich an Qualität der Wirkſamkeit der erſtern gleich, dennoch weit wirkſamer ſey, und daſs die Thierärzte unter dem Namen des Helleborus meiſtentheils nur die Wurzel des Helleborus viridis brauchen.

Geruch: Der friſch getrockneten Zaſern iſt widrig und ekelhaft, und macht einigen Reiz in der Naſe.

Geſchmack: Dieſer iſt ſcharf, bitterlich und ſehr widrig; nachdem man ſie einige Zeit im Munde gehalten hat, ſehr erhitzend, und die Zunge gleichſam lähmend. Getrocknet beſitzt ſie weniger Bitterkeit und iſt faſt geruchlos. Auch iſt der ſcharfe Geſchmack, ſelbſt bey der friſchen Wurzel, nicht immer zu bemerken, und es ſcheint hieran das Klima und der Wohnort der Pflanze vorzüglich Antheil zu haben.

Chemiſche Beſtandth.; Ihre Beſtandtheile ſind ein ſcharfes Princip und harzig-ſchleimige Theile. Erſteres entweicht durchs Trocknen und durch die Wärme. Sie iſt durch Waſſer, Wein und Weingeiſt ausziehbar. Beym Kochen gehen ihre Kräfte meiſtens verlören, und man findet ſie im abgezogenen Waſſer, wenn ſie der feuchten Deſtillation unterworfen wird. Das Pfund giebt ohngefähr 3 Unzen wäſſeriges Extract.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind heftig purgirend, auflöſend, Blutflüſſe befördernd, wurmtreibend und der ſchleimige ſcharfe Saft derſelben iſt äuſserlich blaſenziehend. Das Pulver davon, wie Taback geſchnupft, erregt ein gefährliches Nieſen. Die Blätter ſind kühlend.

Soll die Wurzel innerlich angewendet werden, ſo iſt es durchaus nöthig, ſie vor dem freyen Zutritt der Luft, wie ſchon oben angegeben iſt, auf das ſorgfältigſte zu verwahren, ſonſt werden die Beobachtungen über ihre Heilkräfte immer höchſt unvollſtändig bleiben. Gewiſs bleibt es aber, daſs ſie von groſser Wirkſamkeit

ſeyn

seyn muss, wenn bey der Einsammlung und Aufbewahrung derselben mit Vorsicht umgegangen wird. Die Beobachtungen, welche man über die Wirksamkeit derselben, besonders in ältern Zeiten, gemacht hat, wie wir oben schon gezeigt haben, reichen bey weitem nicht hin, richtige Resultate angeben zu können; es scheint vielmehr, dass unter dem Namen Helleborus, immer die Wurzel einer andern Pflanze verstanden worden sey.

Die Erscheinungen, welche durch diese Wurzel im menschlichen Körper, nach einer mäsigen Gabe, wahrgenommen worden, sind vorzüglich folgende. Es zeigt sich eine Schlaffheit der Glieder und eine wirkliche Art von Lähmung, grosse Angst, Krämpfe, Ohnmacht, Kälte und ein sehr kleiner unterdrückter Puls, darauf folgen heftige Bauchflüsse, und heftiges Erbrechen, heftige Schweisse und starker Abgang vom Urin; oft wenn die Gabe zu gross war, Schwindel, Kopfweh, eine Zusammenschnürung der Muskeln der Brusthöhle, Entzündungen der Eingeweide, äusserst gewaltsames Niesen, und zuletzt verursacht sie sogar den Tod bey Menschen und bey Vieh. Ueberhaupt sind die Wirkungen nach den verschiedenen Umständen bald gefährlich, bald unbedeutend. Aus diesen angegebenen Folgen lassen sich nun auch die Wirkungen derselben in Krankheiten herleiten. Ihr Gebrauch erfordert gewiss die grösste Vorsicht und eine genaue Kenntniss, weil sie mit andern verwechselt und in zu starker Dosis gegeben werden kann, wo sie dann schädlich, ja sogar tödlich wird. Ihr Gebrauch ist aus diesen eben genannten Ursachen eigentlich nicht anzurathen.

Anwendung: Sie wurde schon in ältern Zeiten zur Hervorbringung der Hämorrhoiden, in der Melancholie, Manie, bey unterdrückter Reinigung, ferner gegen Wassersucht, Wechselfieber, Würmer und in einigen Hautkrankheiten gebraucht. Das Ganze der Anwendung gründet sich auf die reizende Kraft der Wurzel.

Die Anwendung derselben geschieht innerlich am sichersten im Aufgusse. Man digerire ½ Unze der Fasern der schwarzen (oder grünen) Nieswurz mit ℥ Unzen Wasser, Wein oder Weingeist, 6—8 Tage; von der Colatur wird täglich ein- oder zweymal 20, 30—50 Tropf-

 en

en gegeben. Die Abkochung und die eingedickten Auszüge dieſer Wurzel wirken nach der Dauer des Kochens und dem beym Ausziehen und Abdampfen angewandten Hitzgrade immer verſchieden und allemal milder, als wenn ſie in Subſtanz, im wäſſerigen Aufguſs und im weinigen oder ſchwachgeiſtigen Auszuge gebraucht wird. Den Extract giebt man innerlich zu 3—5 Gran, bey reizloſen Subjecten wird damit auch wohl bis zu 20 Gran geſtiegen. Es kann in Pulverform, Pillenform und in Auflöſung angewendet werden; ferner in Klyſtiren zu 5—30 Gran in Auflöſung.

Die Wurzel braucht man bey Viehkrankheiten ſtatt Haarſeil, das durch das äuſsere Ohr oder durch einen andern Theil der Haut gezogen wird, um den Ausfluſs zu erhalten; auf dieſe Art hat man 400 Stück Hornvieh gerettet, indem man jedem vom Kopf bis zum Schwanz auf dem Rücken 5—6 Wurzeln durch die Haut gezogen und die Wunden offen gehalten hat; ferner iſt ſie als ein vorzüglich gutes Mittel in dem Rotz der Pferde, in der gemeinen Hornviehſeuche, und Entzündung des Magens, in vielen Krankheiten der Schweine und bey keichenden und ausſätzigen Pferden benutzt worden. Sie wird innerlich mit einigen Zuſätzen in Latwergen gebraucht. Wider die Raude und Pocken der Schafe dient folgende Salbe: 4 Loth ſchwarze Nieswurz, 4 Loth Alantwurz und 4 Pfund kleingeſchnittenes Haidekraut mit Wurzeln, Stengeln und Blumen werden in 10 Maas Waſſer zu einem Brey gekocht, dazu thut man, wenn es durchgeſeihet und ausgepreſst iſt, ½ Maas Urin, ½ Maas Pöckel- oder Heringslake, und 1½ Pfund geſchmolzenes Schafnierenfett, und rührt alles wohl durcheinander und ſchmiert die raudigen und krätzigen Stellen damit, und giebt ihnen zugleich zweymal des Tages ¼ Loth von einem aus 4 Loth Salpeter, 12 Loth Weinſtein, 1 Loth gelben Schwefel und 4 Loth Alantwurzel gemachten Pulver. Die genannte Salbe dient auch wider die Läuſe der Schafe und des Rindviehs.

Die Blätter ſollen als Salat und Zugemüſe zur Speiſe dienen, was aber nicht anzurathen iſt.

Präpa-

Präparate: Auſser dem *Pulver*, *Extract*, einige *Tincturen* und ehedem *deſtill. Waſſer*, Pulvis et Extractum Hellebori nigri, Tinctura Melampodii, Tinctura helleborata Wedelii et Aqua Helleb. nigri. Sonſt kam die Wurzel zu ſehr vielen Zuſammenſetzungen.

Man extrahirt 2 Theile gröblich zerſchnittener friſcher Wurzeln mit 3 Theilen rectificirtem Weingeiſt und 9 Theilen Brunnenwaſſer im Waſſerbade, preſst den Saft alsdann aus, ſeihet ihn klar durch, deſtillirt den Weingeiſt davon wieder ab und evaporirt den Rückſtand bis zur Extractdicke. Die Beſtandtheile dieſes Extracts ſind gummig-harziger Art. Die flüchtige Schärfe, welche die friſche Wurzel enthält, iſt aber nicht mehr darinne befindlich.

Abbildungen: *Kerner* ökon. Pfl. I. t. 28. *Blackw.* Herb. t. 505—8. *Jacqu.* auſtr. t. 201. *Zorn* Ic. pl. t. 185. *Hayne* t. 7. 8. *Weinm.* N. 569. c. Handb. der pharm. Bot. Bl. XLIX. f. 253.

722. *Helleborus viridis* L.

Die grüne Nieswurz, *ſchwarze Nieswurz mit grünen Blüthen*, *Bärwurz*, *Schwarzwurz*, *Chriſtwurz.*

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 702. 5.)

Stengel aufrecht, glatt, unten nackt, in der Mitte zweyſpaltig, ½ bis 1 Fuſs hoch; Aeſte blättrig, meiſtentheils wieder zweyſpaltig und zweyblumig; Wurzelblätter langgeſtielt, fingerförmig, glatt, hart; Blättchen lanzettförmig, geſägt; an den Seiten handförmig, drey- bis viertheilig, am Grunde ſchmäler; Stengelblätter faſt ungeſtielt, den Aſt am Grunde ſcheidenartig umfaſſend, drey- bis viertheilig; Blüthen einzeln, am Ende, herabhängend, grün; meiſtens 3, ſelten 4 und höchſt ſelten 5 Stempel.

Es giebt eine Varietät mit blutfarbig-gefleckten Blättern.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands, z. B. in Oeſterreich um Wien, bey Göttingen, Eiſenach, Grubenha-

gen etc., in Frankreich und noch in andern Ländern von Europa auf felſigen, ſchattigen Bergen, in Wäldern und in Grasgärten.

Bey uns wird ſie häufig als Zierpflanze in Gärten gezogen.

Blüthezeit: März bis Mai.

Fruchtreife: Julius und Auguſt.

Officinell: Die *Wurzel*, Rad. Hellebori viridis, wird häufig anſtatt der ächten Nieswurz eingeſammlet.

Sie iſt zaſerig und hat kürzere, etwas dünnere und nicht ſo ſchwarze Wurzelfaſern als die ächte, auch beſitzt ſie einen bittern, ſchärfern und ekelhaftern Geſchmack; ſie ſoll aber gleiche Arzneykräfte mit der ächten haben. Auf den Alpen und Pyrenäen hält man ſie für die wahre Nieswurz der Alten.

Einſammlung: Im Frühling.

Geruch: Dieſer iſt ekelhaft.

Geſchmack: Dieſer iſt ſcharf, bitter und ekelhaft.

Chemiſche Beſtandth.: Wie bey der vorhergehenden Art.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Die ganze Pflanze iſt ſehr giftig und heftig purgirend. Die Wurzel wirkt ſtärker als die des Helleb. niger. Ihr Pulver gab man bis zu 8, das wäſſerige Extract bis zu 6 Gran. Noch auſser der ausleerenden und auflöſenden Kraft ſoll ſie auch die fäulniſswidrige, und ſogar in einem ſtärkern Grade als die China, beſitzen. Sie iſt gegen Wechſelfieber und Verſchleimungen gerühmt worden.

Von den Hirten wird die Wurzel ſtatt eines Haarſeils bey dem Vieh, und auch in manchen Krankheiten derſelben innerlich gebraucht. Uebrigens ſ. m.: *Mein Syſtem. Verz.* etc. Nr. 538.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 509—511. *Jacqu.* auſtr. t. 106. *Hayne* t. 9. *Zorn* Ic. pl. t. 182. *Weinm.* N. 569. b. *Moriſ.* hiſt. 3. S. 12. t. 4. f. 5.

723. *Helleborus orientalis Perf.*

Die wahre Chriftwurz.

Stengel blättrig, vielblumig; Blätter fufsförmig, unterhalb haarig.

Wohnort: Diefe ausdauernde Pflanze wächft auf den Infeln Anticyra häufig, dem Berg Oeta gegenüber gelegen, in dem Meerbufen von Zeiton, nahe bey Negroponte; noch mehr findet man fie an den Ufern des fchwarzen Meeres, befonders aber am Fufse des Olymps, nahe bey der Stadt Prufa. Nach *Tournefort* ift fie die wahre fchwarze Nieswurz des *Hippokrates*, die er fo fehr empfiehlt. In ihren Wirkungen ftimmt fie ganz mit Helleb. niger überein.

724. *Helleborus foetidus* L.

Die ftinkende Nieswurz, wilde Chriftwurz, ftinkende wilde Feuerwurz, Bärenfufs, Bärenklau, Läufekraut.

(*Lin.* Syft. veg. ed. XIV. 702. 4.)

Stengel aufrecht, blättrig, etwas feinhaarig, äftig, nach oben doldentraubenförmig, vielblumig, 2 Fufs und drüber hoch; Wurzelblätter faft ganz fehlend; Stengelblätter geftielt, fufsförmig, neun- bis zwölfblättrig; Blättchen fchmal lanzettförmig, nach beyden Enden gefpitzt, gefägt, hart, glatt, oben glänzend dunkelgrün, unten bläfser; Aftblätter ey-lanzettförmig, ftiellos, umfaffend, gefärbt, ganz ungetheilt; Blumenftiele aus den Winkeln kommend, oder an der Spitze, einzeln, einblumig; Blüthen grünlich, mit purpurfarbigem Rand, etwas hängend; Blumenblätter umgekehrt-eyförmig, ftumpf; 2 oder 3 Piftillen.

Wohnort: Diefe ausdauernde Pflanze wächft hie und da in Deutfchland, z. B. im Naffauifchen, in der Pfalz, bey Tübingen, Frankfurt a. d. O. etc., ferner in Frankreich, England, der Schweiz und in andern Ländern von Südeuropa, desgleichen in Virginien in gebirgigen Waldungen, auf unangebauten, fchattigen, unfruchtbaren, fteinigen Plätzen, an Wegen etc.

In unfern Gärten wird fie als Zierpflanze, wo fie fehr gut fortkommt, gezogen.

Blüth-

Blüthezeit: März bis Mai.

Fruchtreife: Julius und August.

Officinell: Ehedem die *Blätter*, Herba Hellebori foetidi s. Helleborastri.

Das Kraut verliert durchs Trocknen wenig von seinen giftigen Eigenschaften.

Die Wurzel davon wird oft anstatt der ächten Nieswurz eingesammlet. Sie ist schwärzer, nicht so dick und hat auch nur wenige Fasern. Ihr Geschmack ist weit schärfer und der Geruch ekelhafter, wie denn überhaupt die ganze Pflanze einen äusserst widerlichen Geruch hat, zugleich besitzt sie einen sehr scharfen Geschmack, der kaum wieder aus dem Munde zu bringen ist.

Geruch: Der frischen Pflanze ist, wie eben angegeben worden, häßlich, den selbst die Blätter beym Berühren von sich geben.

Geschmack: Dieser ist sehr scharf, bitter und ekelhaft, besonders frisch.

Chemische Bestandth.: Wie vorher.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Die ganze Pflanze ist sehr giftig und von heftiger Wirkung. Sie löst auf, purgirt heftig, und treibt besonders die Würmer, und soll an einigen Orten mit vielem Nutzen gebraucht werden. Bey ihrem Gebrauch ist aber die gröste Vorsicht nöthig; denn wenn von zu starker Gabe der Tod nicht erfolgte, so giengen doch Haare und Nägel aus, und die Oberhaut löste sich ab. Die Angst, die auf eine etwas starke Gabe erfolgt, legt sich meist nach erfolgtem Brechen. Von der Wurzel wurde das Pulver, gegen die Würmer, zu $\frac{1}{2}$ Drachme in Wein gereicht, die Blätter aber werden auf eine bestimmte Art gegeben. Von den getrockneten Blättern kommen 15, von den frischen 30 Gran in Aufguss, mit einem Einhüllungsmittel; von dem Safte aber, der aus frischen mit Weinessig angefeuchteten Pflanzen gepresst und mit Zucker versüsst worden, kommt früh 1—2, Abends 1 Theelöffel auf die Gabe für ein 5- bis 6jähriges Kind. Es muss immer so viel gegeben werden, dass der Kranke Neig-

ung

ung zum Brechen ſpürt. Auf die Madenwürmer ſcheint das Mittel weniger zu wirken. — Die Einwohner im Delphinat gebrauchen dieſe Pflanze als ein Gegengift wider die weiſse Nieswurz bey ihren Schafen, und man bedient ſich ihrer auch als Arzney beym andern Vieh.

Abbildungen: *Moriſ.* hiſt. III. p. 460. S. 12. t. 4. f. 6. *Blackw.* Herb. t. 57. *Hayne* t. 10. *Zorn* Ic. pl. t. 452.

CCCXII. *Caltha. Dotterblume.*

Kelch fehlend; Blumenkrone fünfblättrig; Blätter eyförmig, flach, abſtehend, groſs, abfallend; Honiggefäſse fehlend; Staubfäden fadenförmig, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel zuſammengedrückt, ſtumpf, aufrecht; 5—10 obere Fruchtknoten, zuſammengedrückt, länglich, aufrecht; Griffel fehlend; Narben einfach; eben ſo viele Saamenkapſeln, zuſammengewachſen, zuſammengedrückt, kurz, zugeſpitzt, abſtehend, mit 2 Rückenſchärfen, einfächerig, einklappig, an der einen Seite der obern Naht aufſpringend, vielſaamig; Saame rundlich.

725. *Caltha paluſtris* L.

Populago paluſtris Scop.

Die gemeine Kuhblume oder Dotterblume, Butterblume, Schmalzblume, Bachblume, Mattenblume, Goldwieſenblume, Sumpfdotterblume, Moosblume, gelbe Wieſenblume, Goldblume, Schmeerblume, die gelbe Maiblume, Drathblume, Beinblume, Schmergeln, groſse Schmergeln,Küheſchmergeln, deutſche Kappern.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 703. 1.)

Wurzel faſerig; Stengel am Grunde meiſtens niederliegend, dann aufrecht, ſaftig, hohl, rund, etwas äſtig, bis 1 Fuſs hoch und drüber; Blätter rundlich, nieren- oder herzförmig, ſtumpf, gekerbt, langgeſtielt, glatt, glänzendgrün; obere faſt ſtiellos, umfaſſend; Blumenſtiele dick, gefurcht, einblüthig, am Ende; Blüthen groſs, auswendig grünlich, inwendig gelb und geſtreift.

Es

Es giebt davon eine Varietät: β. *minor.*

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland, ſo wie überhaupt durch ganz Europa auf naſſen und ſumpfigen Wieſen, an Quellen, Bächen und Teichen.

Sie kommt auch in unſern Gärten mit gefüllter Blüthe als Zierpflanze vor.

Blüthezeit: April und Mai, öfters auch wieder im Herbſt.

Fruchtreife: Junius und Julius.

Sie iſt nicht ſo ſcharf als die Ranunkeln, beſitzt aber doch etwas Schärfe, daher ſie das Vieh nicht gern friſch genieſst. Sie hat einen bittern Geſchmack. Die Meinungen über die Schädlich- und Unſchädlichkeit ſind überhaupt getheilt; einige halten ſie für ſcharf und giftig, andere aber nicht. Die Schärfe iſt vielleicht nach der Beſchaffenheit des Wohnorts, des Klimas, der Jahreszeit und des Alters verſchieden, und kann ſich daher gar verlieren.

Die grünen Blumenknospen (Gemmae Calthae paluſtris, Flores vitellini), werden abgekocht und mit Salz und Weineſſig wie Kappern, mit denen ſie viele Aehnlichkeit haben, eingemacht und gebraucht. In der obern Pfalz benutzt man ſie auch wirklich auf dieſe Art. Einige rathen aber ihren Genuſs ab. Nach *Kalm* benutzt man dieſe Pflanze in den nördlichen Theilen von Europa im Nothfall zum Brodbacken. Betrügeriſche Landleute färben mit den Blumen die Maibutter gelb. Die Blätter, zerquetſcht und friſch aufgelegt, ſollen die Bienenſtiche heilen. In Norwegen bereiten die Bauern aus dem Kraut und den Blumen, wozu ſie noch Eyer thun, eine Arzney, und geben dieſe den Kühen ein. Das Uebrige von dieſer Pflanze ſ. m. in: *Mein. ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 539.

Abbildungen: Oeder Fl. dan. t. 668. Engl. Bot. t. 506. *Weinm.* N. 285. d. Flora von Hildesheim I. t. 5.

XIV. Klaſſe.

XIV. Klaſſe.

Mit 2 langen und 2 kurzen Staubfäden. Didynamia.

1. *Ordnung.*

Mit unbedeckten Saamen. Gymnoſpermia.

Alle Gattungen dieſer Ordnung gehören zu der Fam. der *Quirlblumen* oder *Rachenblumen, Verticillatae Batſch.* und *Labiatae Juſſ.*

Der Kelch iſt einblättrig, röhrig, oft zweylippig und oben drey- unten zweyzahnig, oder fünfzahnig, oder fünfſpaltig und ausdauernd; die Blumenkrone einblättrig, bey den meiſten unregelmäſsig und zweylippig, ja ſogar durch Aufzehrung des einen dieſer Abſchnitte, einlippig; die Unterlippe gewöhnlich dreyſpaltig, ausgebreitet, wovon der Mittellappen breiter; bey den meiſten ſind 4 Staubfäden, 2 gröſsere und 2 kleinere, bey den wenigſten 2, und in der Blumenkrone befeſtiget. Die Staubbeutel beſtehen aus 2 weit auseinander geſperrten Bälgen, ſind oft mit kleinen Drüſenkörnern beſtreut und werden öfters von der Oberlippe der Blumenkrone bedeckt. Der obere Fruchtknoten, der faſt immer viertheilig iſt, ſitzt meiſt auf einer nach vorn zu verdickten und hervorgezogenen Drüſe und giebt bey der Reife unbedeckten, nur vom Kelch eingeſchloſſenen, Saamen.

Es

Es giebt nur einen Griffel mit einer gewöhnlich zweyſpaltigen Narbe. Zwiſchen den obern Blattwinkeln entwickeln ſich die Blüthen, entweder einzeln, oder ſparſam, oder in jedem Blattwinkel an einem kurzen Zweige deſſelben ſo häufig, daſs die faſt ungeſtielt ſcheinende Menge der Blumen wie ein Halbzirkel den Stengel einfaſst, und, da auf der andern Seite ein gleicher Halbzirkel entgegen kommt, damit einen ganzen Kreis, einen Blumenkranz, oder Quirl hervorbringt, die durch ſtarke Näherung zu Aehren und Köpfen werden. Die Stengelblätter ſtehen einander gegen über, ſind glatt oder haarig, und der Stengel iſt viereckig. Die meiſten Arten ſind krautartig und blühen häufig im Sommer. Die meiſten ſtehen in der XIV. Klaſſe 1. Ordn. und die übrigen in der II. Kl. 1, Ordn. Sie ſind in wärmern und kältern Gegenden zerſtreut.

Die meiſten Gewächſe dieſer groſsen Familie enthalten ein weſentliches Oel und werden daher nutzbar durch den ſtarkriechenden, gewürzhaften Theil, der bey ihnen ſehr mannigfaltig angetroffen wird. Bey einigen hat er Aehnlichkeit vom Kampfer und Terpentin, Citronen, Knoblauch und Fenchel. Auſser jenen ſind noch zu bemerken der eigne Salbeygeruch, der andornartige nebſt dem münzenartigen. Gewürzhaft ſind überhaupt mehrere Arten und einige ſo ſtark, daſs ſie ſcharf und brennend von Geſchmack werden. Unter den ſtarkriechenden dienen die citronenartigen zum Thee, andere vorzüglich zum Arzneygebrauch, wo ſie meiſt treibend und zertheilend wirken, oder als Gewürz in der Küche. Schärfe oder Herbigkeit, ſo wie mehlige nährende Theile in der Wurzel, trifft man bey ihnen ſelten an. Mehrere Arten zeichnen ſich von den genannten gewürzhaften durch ſtinkende Säfte aus, die in dem Kraute liegen, oder auch, aber ſeltener, in der Wurzel. Einige Arten dienen zur Zierde und zum Wohlgeruch bey Beerdigungen. Andere werden abergläubiſch in den Kinderſtuben gebraucht. Einige hat man zu Gemüſe und auf hanfartige Fäden benutzt. Einige ſind Unkräuter. Eine groſse Menge aber iſt wegen der Blumen in die Gärten zur Zierde aufgenommen worden; ferner wegen des Anſtandes oder wegen des Sonderbaren, und verſchiedene hat man zum Einfaſſen der Gartenbeete gebraucht.

braucht. Zuweilen kommen weiſsgefleckte Blätter vor. Von den 42 Gattungen dieſer Fam. betrachten wir hier folgende: Verbena, Monarda, Rosmarinus, Salvia, Collinſonia (ſ. II. Kl. 1 Ordn.), Ajuga, Teucrium, Lamium, Leonurus, Nepeta, Stachys, Marrubium, Sideritis, Ballota, Betonica, Glecoma, Prunella, Scutellaria, Melittis, Dracocephalum, Meliſſa, Ocymum, Clinopodium, Origanum, Thymus, Mentha, Satureja, Hyſſopus, Lavandula. (XIV. Kl. 1 Ordn.).

CCCXIII. *Ajuga. Günſel.*

Kelch einblättrig, kurz, halbfünfſpaltig, bleibend, von auſsen und innen haarig; Einſchnitte ziemlich gleich; Blumenkrone einblättrig rachenförmig; Blumenkronröhre walzenförmig, gekrümmt; Oberlippe ſehr klein, aufrecht, zweyſpaltig, ſtumpf; Unterlippe groſs, offen, dreyſpaltig, ſtumpf; Mittellappen am gröſsten, umgekehrt-herzförmig; Seitenlappen klein; Staubfäden pfriemenförmig, aufrecht, behaart, länger als die Oberlippe; Staubbeutel zweyknöpfig; Fruchtknoten viertheilig; Griffel fadenförmig, ſo lang als Staubfäden; 2 Narben, dünne, untere kürzer; 4 Saamen, länglich und rundlich, in dem zuſammengeneigten Kelch.

726. *Ajuga pyramidalis* L.

***Der güldene Günſel**, pyramidenförmige, oder **blaue Günſel**, **Steingünſel**, **Berggünſel**, **Kuckucksgünſel**, **Kukkucksblume**, **blaue Kuckuk**, **Lorenzkraut**, **Schlagkraut**, **edle Braunellen**, **Blawellen**, **Melcherdötzen**.*

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 705 2.)

Wurzel zaſerig; Stengel einfach, aufrecht, vierſeitig-pyramidenförmig, überall ganz dicht zottig, ½ Fuſs und drüber hoch; Wurzelſproſſen fehlend; Blätter ſtumpf, nach der Baſis ſchmäler, zottig; untere Stengelblätter gröſser als die übrigen, etwas geſtielt, umgekehrt-eyförmig, gekerbt; bey den Blüthen eyförmig, geſägt; obere

obere gefärbt; Blüthenquirl gewöhnlich fünfblüthig; Blüthen blau, bisweilen weifs oder blafsroth.

Wohnort: Diese zweyjährige Pflanze wächst in verschiedenen Gegenden Deutschlands, z. B. bey Herborn, Tübingen, in sehr vielen Gegenden von Sachsen, bey Jena, Göttingen, Berlin, Barby, und noch an mehreren Orten, ferner in Schweden, der Schweiz etc., auf bergigen, trocknen Wiesen, Wäldern, Weiden, an Wegen, und andern trocknen, sonnigen, steinigen Plätzen.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: Julius und August.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, so wie von der folgenden Art, Herba Consolidae mediae s. Bugulae.

Man sammlete gewöhnlich an statt dieser die folgende Art ein.

Geruch: Dieser fehlt.

Geschmack: Dieser ist süfslich bitter und gelinde zusammenziehend.

Arzneyl. Kräfte: Gelinde zusammenziehend.

Anwendung: Das Kraut wurde ehedem nicht allein bey Verwundungen angewendet, sondern auch, wiewohl ganz ohne Nutzen, bey Bluthusten, Wassersuchten, Gelbsuchten, Leberverhärtungen und der Harnstrenge verordnet. Vom übrigen Nutzen dieser Pflanze s. m.: *Mein systemat. Verzeichn. etc.* Nr. 548.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 64. f. 2. *Oeder* Fl. dan. t. 185. *Riv.* Monop. t. 140. f. 2. *Zorn* Ic. pl. t. 101. *Weinm.* N. 407. b. c. d. e. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 155. Handb. d. pharm. Bot. Bl. LIII. f. 270.

727. *Ajuga reptans* L.

Der kriechende Günsel, glatte oder blaue Günsel, schleichende Goldgünsel, Wiesengünsel, blaue Kuckuck, Wiesenkräutlein, Heilkräutlein, Zapfenkraut, Lorenzkraut, Melcherdötzen.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 705. 6.)

Wur-

Wurzel zaserig, kriechend; Stengel aufrecht, einfach, glatt, nur die einander gegen überstehenden Seiten abwechselnd haarig, viereckig, ½ Fuſs hoch; am Grunde mit kriechenden, glatten Wurzelsprossen versehen; Blätter an der Wurzel gestielt, am Stengel stiellos, gegenüberstehend, umgekehrt-eyförmig oder länglich, stumpf, ziemlich glatt, etwas gekerbt; an den Blüthen öfters gefärbt; Blüthenquirle vielblüthig, zottig; untere entfernt; Blüthen fast stiellos, gewöhnlich blau, bisweilen weiſs oder blaſsroth.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst durch ganz Deutschland, so wie überhaupt durch ganz Europa, auf feuchten Wiesen, waldigen Orten, Feldern, in Obstgärten, Gebüschen, an Wegen, Zäunen, Bächen etc.

Blüthezeit: April bis Junius.

Fruchtreife: Junius bis September.

Officinell: Siehe die vorhergehende Art.

Geschmack: Anfangs süſslich, hernach bitter.

Arzneyl. Kräfte: Etwas zusammenziehend.

Anwendung: In ältern Zeiten brauchte man diese geruchlose Pflanze häufig äuſserlich auf Wunden und Quetschungen gelegt. Innerlich hat sie keine besondere Anwendung gefunden. *Haller* schreibt ihr die Kräfte, welche der vorhergehenden Art beygelegt werden, zu. Uebrigens s. m.: *Mein. system. Verz. etc.* Nr. 549.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 64. f. 1. *Riv. Monop.* t. 140. *Oeder* Fl. dan. t. 925. *Zorn* Ic. pl. t. 11. Engl. Bot. t. 489. Hort. Eyst. vern. I. t. f. 1. *Weinm.* N. 407. a. f. Handb. der pharm. Bot. Bl. LIII. f. 269.

728. ***Ajuga Chamaepithys** Schreb.*

Teucrium Chamaepithys L.

Bugula Chamaepithys Scop.

Der Ackergünsel, Schlagkraut, Schlagkrautgamanderlein, Schlafkräutlein, Feldcypresse, Erdpin, Erdkiefer, Erd-

Erdweihrauch, *Herzkraut*, *wilde Hanf*, *Je länger je lieber.*

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV: 706. 4.)

Wurzel niederliegend, weitschweifig, nach unten ästig, röthlich, feinhaarig, eine Spanne hoch und drüber; Blätter gegenüberstehend, feinhaarig; unterste lanzettförmig, stumpf, ungetheilt, dreyrippig; die folgenden dreyzahnig; obere dreytheilig, gleichbreit, ganz ungetheilt, stiellos; Blüthen klein, gelb, blutroth punktirt, in den Winkeln der Blätter, kürzer als diese, einzeln, fast stiellos; Kelch fünfeckig, feinhaarig; Oberlippe der Blumenkrone eingeschnitten; Staubfäden am Grunde bartig. Frisch ist diese Pflanze klebrig anzufühlen.

Eine Variet. ist: β. lusitanica.

Wohnort: Diese einjährige Pflanze wächst fast durch ganz Deutschland, besonders in Thüringen, ferner in Frankreich, England, Italien, der Schweiz und Ungarn, auf lehmig-steinigen Aeckern, in Weinbergen und andern ähnlichen Stellen.

Fortpflanzung: Sie liebt einen lehmig-kiesigen Boden und einen sonnigen Standort. In einem Apothekergarten muss ihr in einer Anlage für Alpengewächse eine Stelle gegeben werden, wo sie gut wächst und sich durch den ausfallenden Saamen von selbst fortpflanzt. Es darf aber die Stelle, worauf sie sich befindet, nicht umgegraben, oder die Erde aus ihrer Lage gebracht werden.

Blüthezeit: Julius und August.

Fruchtreife: August und September.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Chamaepithyos s. Ivae arthriticae s. Chamaemori.

Man sammelt die ganze Pflanze im Julius ein.

Geruch: Dieser ist stark balsamisch, harzig, wie bey der Fichte, geht beym Trocknen aber verloren.

Geschmack: Dieser ist scharf, bitter und zusammenziehend.

Chemische Bestandth.: Harz.

Arzneyl. Kräfte: Diese sind besonders harntreibend, eröffnend, stärkend, äusserlich zertheilend und reinigend.

Anwen-

Anwendung: Dieſe Pflanze wurde ehedem vorzüglich bey Gicht, Gelbſucht, Verſtopfung und Schwäche der Eingeweide, desgleichen bey Engbrüſtigkeit, allgemeiner Schwäche, nervöſen Schlagflüſſen, Katarrhen, Blutungen, beſonders beym Blutharnen, Scharbock, Fallſucht, Wechſelfieber etc. gebraucht.

Den kranken Schafen iſt ihr Genuſs heilſam. Ferner ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 550.

Präparate: Ehedem *Extract*, Extractum Chamaepithyos; auch kam ſie noch zu verſchiedenen Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 528. *Oeder* Fl. dan. t. 733. Hort. Eyſt. vern. VII. t. 6. f. 3. *Zorn* Ic. pl. t. 120. Handb. d. pharm. Bot. Bl. LIV. f. 271.

CCCXIV. Teucrium. Gamander.

Kelch einblättrig, röhrig, halbfünfſpaltig, ſpitzig, am Grunde höckerig, bleibend; Einſchnitte ziemlich gleich; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre walzenförmig, kurz, ſich in einen gekrümmten Rachen endigend; Oberlippe aufrecht, ſpitzig, tief zweytheilig; Einſchnitte auseinander geſperrt; Unterlippe abſtehend, dreyſpaltig; Mittellappen ſehr groſs, rundlich, vertieft; Seitenlappen der obern Lippe ähnlich, etwas aufrechtſtehend; Staubfäden pfriemenförmig, länger als die Oberlippe der Blumenkrone, zwiſchen deren Einſchnitten aufſteigend und hervorragend; Staubbeutel klein; Fruchtknoten viertheilig; Griffel fadenförmig, ſo lang als Staubfäden; 2 Narben, dünne; 4 Saamen, rundlich, eckig, eben, im Grunde des unveränderlichen Kelchs.

729. *Teucrium creticum* L.

Teucrium hyſſopifolium Schr.

Der cretiſche Gamander, Yſopgamander, cretiſcher Poley oder Berglavendel.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 706. 11.)

Stengel ſtrauchartig; Blätter ſtiellos, gegenüberſtehend, lanzettförmig-gleichbreit, ganz ungetheilt, am

Rande zurückgebogen, unten weiſsfilzig; Blüthen violet, geſtielt, traubenartig, dreyzählig; Kelche filzig, ſtachlig.

Wohnort: Dieſe ſtrauchartige Pflanze wächſt in Creta, Aegypten und Paläſtina auf warmen ſteinigen Anhöhen und Hügeln.

Officinell: Ehedem das *Kraut* mit den *Blüthen*, Herba ſ. Summitates Teucrii ſ. Polii cretici ſ. Rosmarini ſtoechadis facie.

Man ſammlete die blühenden Spitzen ein. Gewöhnlich wird aber anſtatt derſelben der *Poleygamander* eingeſammelt.

Geruch: Dieſer iſt ſtark, angenehm und gewürzhaft.

Geſchmack: Dieſer iſt ſehr bitter.

Chemiſche Beſtandth.: Aetheriſches Oel und Kampher.

Arzneyl. Kräfte: Auflöſend, urintreibend, nervenſtärkend etc.

Anwendung: Dieſe Pflanze wurde vormals gebraucht die geſchwächten Eingeweide zu ſtärken, den Urin und die monatliche Reinigung zu befördern, Wechſelfieber und die Gelbſucht zu vertreiben.

Präparate: Sie kam ehedem zum Theriak und noch zu verſchiedenen Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Alpin.* exot. p. 103. t. 102.

730. *Teucrium Marum* L.

Der Katzengamander, Katzenkraut, Schlagkräutlein, ſyriſches Maſtixkraut, Marum verum.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 706. 12.)

Wurzel holzig, zaſerig; Stengel ſtrauchartig, dünne, hart, aufrecht, etwas ſteif, ſehr äſtig, fein weiſs filzig; Blätter geſtielt, gegenüberſtehend, klein, eyförmig, ganz ungetheilt, ſpitzig, am Rande etwas zurückgerollt, oben hellgrün, unten weiſsfilzig; Blattſtiele ſo wie die Aeſtchen weiſsfilzig; Blüthen hellroth, in einſeitigen Trauben am Ende ſtehend; Kelche zottig.

Wohn-

Wohnort: Dieſer kleine Strauch wächſt in Spanien, beſonders im Königreiche Valencia, ferner in Frankreich, Griechenland, Candia, Aegypten und Syrien. In Deutſchland wird er häufig in Blumentöpfen gezogen und des Winters in Zimmern und Gewächshäuſern gehalten, wo er ſehr gut fortkommt.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht ſehr leicht durch abgeſchnittene Zweige.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Officinell: Das *Kraut* nebſt den *Blumen* oder die *Spitzen*, Herba ſ. Summitates Mari veri ſ. Syriaci, *Amberkraut*, *Maſtixkraut*, *Katzenkraut*, *Moſchuskraut*.

Man ſammelt das Kraut mit den Blumen ein. Wenn das Kraut und die Blumen nach vorſichtigem Trocknen in verſtopften Gläſern aufbewahrt werden, ſo behalten ſie ihren durchdringenden ſtarken Geruch und ihre übrige Kräfte mehrere Jahre.

Geruch: Alle Theile dieſer Pflanze haben einen durchdringenden, ſtark balſamiſchen, vermiſcht maſtix- und kampherartigen Geruch.

Den Katzen iſt dieſer ſo angenehm, daſs ſie dieſes Gewächs faſt nirgends in Gärten ruhig ſtehen laſſen, ſondern durch Wälzen und Harnen verderben.

Geſchmack: Dieſer iſt brennend- und ſcharf gewürzhaft, etwas bitterlich.

Durchs Trocknen gehen Geruch und Geſchmack nicht verloren.

Chemiſche Beſtandth.: Aetheriſches Oel und Kampher. Bey der feuchten Deſtillation geht davon ein geruchvolles Waſſer nebſt etwas wenig von einem äuſserſt flüchtigſtechenden Oele über, und der durchgeſeihte Rückſtand giebt abgedampft einen angenehm bittern Extract. Durch Wein und ſchwachen Weinalkohol werden die wirkſamen Beſtandtheile dieſer Pflanze am beſten und vollſtändigſten ausgezogen.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind flüchtig reizend, nervenſtärkend, ſchweiſstreibend, nieſenerregend.

Anwendung: Zu den beſonders erprobten Wirk-

ungen dieſer Pflanze gehört, daſs ſie abmattende Schweiſse in der Schwindſucht ſtillt, in hartnäckigem Huſten Erleichterung verſchafft, und bey Schlafſuchten, ſelbſt bey Fiebermattigkeiten ein nicht erhitzendes, ſchnellwirkendes, aber freylich auch bald nachlaſſendes Erquikkungsmittel iſt. Nur ſelten wird das gepülverte Kraut mit den Blüthen für ſich oder mit Zucker vermiſcht als Nieſemittel, und noch ſeltener innerlich, wie es ſonſt gegen Stockſchnupfen, Verſchleimung der Bruſt, Nervenſchwäche etc. geſchah, verordnet, und der Gebrauch dieſes wirkſamen Krauts ſchränkt ſich jetzt beynahe blos auf die Witterung ein, welche die Jäger für Marder, Iltiſſe und Wieſel daraus machen. Durch Herba Botryos mexicanae, Herb. Menthae piperitae etc. kann es auch entbehrt werden.

Einige zählen ſie mit unter die gewürzhaften Küchenkräuter.

Präparate: Ehedem *Eſſenz*, Eſſentia Mari veri.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 47. *Ludw.* Ect. t. 14. *Zorn* Icon. pl. t. 60. Handb. d. pharm. Bot. Bl. LIV. f. 272.

731. *Teucrium Scordium* L.

Der knoblauchduftige Gamander, Knoblauchsgamander, Waſſergamander, Skordiengamander, Lachenknoblauch, Waſſerlauch, Scordien, Skordienkraut, Knoblauchkraut, Waſſerbathengel, Waſſerbattenigen.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 706. 25.)

Wurzel kriechend, zaſerig; Stengel am Grunde kriechend, mit Ausläufern, dann aufrecht, weitſchweifig, feinhaarig, etwas viereckig, 1 Hand lang; Blätter gegenüberſtehend, faſt ſtiellos, länglich, unten ſchmäler, ſtumpf, ſägeartig-gezahnt, etwas runzlig, zottig, weiſslich; Blüthen hellroth, kurzgeſtielt, zu 2, öfters zu 4 beyſammenſtehend, in den Blattwinkeln; Kelch zottig.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in den meiſten Gegenden Deutſchlands und auch in den andern Ländern von Europa auf feuchten Wieſen und andern feuchten, ſumpfigen Orten, an Quellen, Flüſſen etc.

In

In einem Garten muſs ſie an das Ufer eines Sumpfgrabens gepflanzt werden. In einem feuchten Boden und an einer ſchattigen Stelle wächſt ſie zwar auch, aber bey weitem nicht ſo ſchön, und dauert auch nicht ſo lange, als wenn ſie ihren von der Natur beſtimmten Standort erhält.

Fortpflanzung: Durch die Zertheilung der Wurzeln.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Scordii.

Einſammlung: Man ſammelt gewöhnlich die ganze Pflanze und zwar am beſten vor der Blüthe im Junius ein. Es muſs, wie die Meliſſe, ſchnell getrocknet werden, ſonſt verliert es ſeine Kräfte, und da es ſich leicht erhitzt und ſchwarz wird, darf man es beym Trocknen, wobey es $\frac{5}{8}$ Feuchtigkeit verliert, nicht auf einander legen. Da es bey langer Aufbewahrung viel an Kräften verliert, ſo muſs es alle Jahre friſch geſammelt werden.

Dieſe Pflanze, welche unter die älteſten Arzneygewächſe der Griechen und Römer gehört, lieſs man ſich in ältern Zeiten von den griechiſchen Inſeln kommen, bis vor 200 Jahren *Cordius* bekannt machte, daſs ſie in Deutſchland ſelbſt häufig genug wild wachſe.

Geruch: Der friſchen Pflanze iſt knoblauchartig, aber dabey balſamiſch, und der getrockneten milder; der Geruch geht beym Trocknen nicht ganz verloren.

Geſchmack: Dieſer iſt ſehr bitter, etwas ſcharf und gelinde zuſammenziehend; getrocknet aber unangenehmer.

Chemiſche Beſtandth.: Schleimharz, ätheriſches Oel und Kampher. Die flüchtigen Theile dieſes Krauts ſcheinen unvollkommen öligter Art zu ſeyn, da es ſelbſt in Menge deſtillirt kaum eine Spur von ätheriſchem Oele bemerken läſst, und das anfangs geruchloſe Waſſer nur kurze Zeit kräftig bleibt. Die auszugsartigen harzig-ſchleimigen Theile, die gegen $\frac{2}{8}$ betragen, ſind ſehr innig mit einander verbunden, und laſſen ſich mit Waſſer, Wein, mäſsig ſtarkem Weingeiſt, auch Eſſig vereinigt ausziehen

ziehen. Die braune Abkochung von 1 Unze dieses Krauts liefert über die Hälfte gelind-bitteres, balsamisches Extract, und von dem wieder getrockneten Rückstand zieht Weinalkohol nur noch 15 Gran aus, und bekommt davon eine schöne grüne Farbe; eine gleiche Menge, erst mit Weingeist ausgezogen, giebt aber 3 Quentch. scharf bitteres, harziges Extract, und Wasser zieht aus dem Rückstande dann noch 5 Scrupel aus. Die Bitterkeit liegt also vorzüglich in den harzigen Theilen. *Dörffurt.*

Arzneyl. Kräfte: Man hielt das Kraut für stark auflösend, schweisstreibend, nervenstärkend, wurmwidrig, fäulnisswidrig, reinigend und zertheilend. Bey den Alten stand es als giftwidrig in grossem Ansehen.

Anwendung: Man hat es bey Nervenschwäche, ansteckenden Krankheiten, anhaltenden Wechselfiebern, Wassersucht, verschiedenen Arten des Durchfalls und sehr starken Bauchflüssen und Zufällen von Würmern, Brustkrankheiten die von Lungengeschwüren herrühren, auch die Verdauungswerkzeuge zu stärken, die Verstopfungen der Eingeweide zu eröffnen, zum Treiben des Monatlichen etc., und äusserlich zu reizenden Umschlägen mit Wein oder Essig, auch bey Wunden und bösartigen Geschwüren und zum Gurgeln, gebraucht.

Man bedient sich desselben in Pulvergestalt innerlich, auch in faule Geschwüre zu streuen äusserlich, ferner im Aufgusse, in der Abkochung, als Extract, in weinigen und geistigen Auszuge. De es aber wirksamere Mittel giebt, so ist es ganz entbehrlich.

In der Thierarzney hält man es, durch etwas Assa foetida und Knoblauch verstärkt, bey Pferden für ein sehr gutes Wurmmittel. Wider die Verstopfung beym Rindvieh dient ein von 4 Loth Skordienkraut, 1 Loth Zaunrübenwurzel, 3 Loth Venetianische Seife und $1\frac{1}{2}$ Loth Salpeter in Bier gekochter Trank.

Das Kraut soll auch die Kleidermotten vertreiben. Diese Pflanze theilt der Milch der Kühe, die davon fressen, einen starken Knoblauchgeruch mit. Vom übrigen Nutzen s. m.: *Mein system. Verz. etc.* Nr. 553.

Präparate: In den Apotheken gab es folgende Zuberei-

bereitungen: *deſtill. Waſſer*, *Eſſenz*, *wäſſeriges Extract*, *Syrup*, *Conſerve*, *Eſſig* und *Salz*, Aqua, Eſſentia, Extractum aquoſum, Syrupus, Conſerva, Acetum et Sal Scordii; auch nahm man das Kraut noch zu ſehr vielen Zuſammenſetzungen, vorzüglich zu dem ehemals berühmten Diaſcordium Fracaſtorii.

Abbildungen: *Riv.* Monop. t. 21. *Blackw.* Herb. t. 475. *Oeder* Fl. dan. t. 593. *Gleditſch* N. G. der einheim. Pflanz. S. 191. t. 10. *Zorn* Ic. pl. t. 36. *Bulliard* herb. t. 205. *Weinm.* N. 907. a. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 155. Handb. der pharm. Bot. Bl. LIV. f. 273.

732. *Teucrium Chamaedrys* L.

Der gewöhnliche oder gemeine, oder kleine Gamander, Bathengelgamander, Gamanderlein, Edel-Gamanderkraut, kleine Bathengel, Bergſcordien, Frauenbiſs.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 706. 26.)

Wurzel lang, kriechend, zaſerig; Stengel niederliegend, blättrig, undeutlich viereckig, etwas zottig; gegen 1 Fuſs hoch; Blätter geſtielt, gegenüberſtehend, keilförmig-eyrund, im Blattſtiele ſich endigend, am Grunde ganz ungetheilt, dann eingeſchnitten-geſägt, ſtumpf, haarig, ſteif, dunkelgrün; Blüthenblätter faſt ſtiellos, eyförmig, etwas zugeſpitzt, unter der Mitte ganz ungetheilt; Blüthen geſtielt, zu 3 beyſammenſtehend, in den Blattwinkeln nach einer Seite gerichtet (oder Blüthenquirl meiſtentheils fünfblüthig); obere etwas gröſser als die unter ihnen ſtehenden Blätter, locker; Kelch haarig, geſtielt; Blumenkrone roth.

Es giebt eine Var. davon mit weiſsen Blumen. Die ganze Pflanze wird bald gröſser, bald kleiner.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in mehreren Gegenden, beſonders des ſüdlichen Deutſchlands, in Frankreich und der Schweiz, auf bergigen, etwas waldigen, trocknen, ſonnigen Orten, an Wegen und in Weinbergen.

Sie wird auch bey uns in Gärten gezogen. Sie liebt zwar einen kieſigen thonigen Boden, aber ſie kommt auch in der gemeinen Gartenerde überall gut fort.

Fort-

Fortpflanzung: Sie kann ſehr leicht durch die Zertheilung der Wurzeln vermehrt werden.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Ehedem das *Kraut*. Herba Chamaedryos, ſ. Triſſaginis.

Einſammlung: Man ſammelt den Stengel mit den Blättern in der Blüthezeit ein.

Geruch: Der friſchen Pflanze iſt ſehr angenehm und balſamiſch, der ſich aber durchs Trocknen bald verliert.

Geſchmack: Dieſer iſt bitter und ein wenig zuſammenziehend,

Chemiſche Beſtandth.: Harzige und gummige.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind auflöſend, ſtärkend, ſchweiſs- und harntreibend.

Anwendung: Das Kraut wurde ehedem gegen Wechſelfieber, rheumatiſche Schmerzen, Gelbſucht, Hypochondrie, Bruſtkrankheiten, Huſten, Scharbock und Unterdrückung des Monatlichen, äuſserlich aber als Reinigungsmittel bey Wunden und Geſchwüren, häufig gebraucht und ſehr gerühmt. Man verordnete es in Decocten mit Honig vermiſcht oder in Aufgüſſen,

Es wird den Pferden wider das Wurmbeiſsen eingegeben. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 554.

Präparate: Ehedem *Eſſenz*, *Extract*, *deſtillirtes Waſſer*, *Conſerve* und *Syrup*, Eſſentia, Extractum, Aqua, Conſerva et Syrupus Chamaedryos; auch kam es noch zu ſehr vielen Zuſammenſetzungen. An mehreren Orten kommt es noch häufig unter Theeſpecies.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 180. *Riv.* Monop. t. 10. Hort. Eyſt. vern. VIII. t. 9. f. 3. *Zorn* Ic. pl. t. 346. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 155.

733. *Teu-*

733. *Teucrium montanum* L.

Der Berggamander, Poleygamander, Bergpoley, wilde Lavendel, wilde Rosmarin.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV 706. 29.)

Stengel auf der Erde liegend, an der Spitze aufgerichtet, ſehr äſtig, undeutlich viereckig, ſchwach, holzig, bis 1 Fuſs lang; jüngere weiſslich-filzig; Blätter gegenüberſtehend, kurzgeſtielt, lanzettförmig, an beyden Enden ſchmäler, ganz ungetheilt, am Rande zurückgerollt, oben dunkelgrün glänzend, unten filzig; Blüthen eine rundliche Enddoldentraube bildend; Deckblättchen den Blättern ähnlich, aber etwas ſchmäler; Kelchzähne ſpitzig, wehrlos; Blüthen weiſslich oder blaſsgelb, kurzgeſtielt.

Es giebt folgende Var. β. *latifolium.* Blätter lanzettförmig, breiter, ganz ungetheilt.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in verſchiedenen Gegenden des ſüdlichen Deutſchlands, vorzüglich in Thüringen bey Jena, Weimar, ferner bey Erfurt, Tübingen, Göttingen etc., und in andern Ländern des ſüdlichen Europa auf trocknen, bergigen, ſonnigen Orten.

Will man ſie in einem Apothekergarten ziehen, ſo muſs ſie in eine Anlage für Alpengewächſe, und zwar an die Südſeite derſelben zwiſchen die Steinritzen gepflanzt werden.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Ehedem das *Kraut* oder die *Spitzen*, Herba ſ. ſummitates Polii montani (Germanor.).

Sie wird bisweilen mit dem *Poleygamander*, Teucr. Polium L. verwechſelt, auch anſtatt des *cretiſchen Gamanders*, *Teucr. creticum* L., gebraucht.

Geruch: Iſt ſehr angenehm.

Geſchmack: Dieſer iſt bitter.

Chemiſche Beſtandth.: Aetheriſches Oel und Kampher.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind auflöſend, nervenſtärkend, harntreibend etc,

Anwendung: Ehedem brauchte man es bey Gelbſucht, Epilepſie, Raſerey und Mutterbeſchwerden. Das Uebrige ſ. m. in: *Mein ſyſtem. Verz, etc.* Nr. 552.

Präparate: Das Kraut kam ſonſt zu einigen Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Riv.* Monop. t. 15. *Jacqu.* auſtr. t. 417. *Zorn* Ic. pl. t. 362. Handb. der pharm. Bot. Bl. LIV. f. 274.

734. *Teucrium Polium* L.

Teucrium Teuthrion Schreb.

Der Poley-Gamander, *Bergpoley.*

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 706. 32.)

Stengel ſtrauchartig, niederliegend, äſtig, viereckig, ½ bis 1 Fuſs hoch; Blätter gegenüberſtehend, ſtiellos, lanzettförmig, ſtumpf, gekerbt, am Rande umgerollt, weiſslichfilzig; Blüthenköpfchen rundlich, kurzgeſtielt, am Ende der Zweige; Blüthen hellgelb, auch weiſs, gewürzhaft riechend.

Die ganze Pflanze iſt mit einem weiſsen Filze bedeckt.

Wohnort: Dieſer ganz kleine Strauch wächſt im ſüdlichen Theile von Frankreich, in Creta, Italien, Spanien, Trieſte und Syrien auf Bergen, am Meere etc.

Bey uns wird er als Zierpflanze in Gärten in Töpfen gezogen, und des Winters in Glashäuſern aufbewahrt.

Blüthezeit: Julius.

Officinell: Hie und da nur noch das weiſsfilzige *Kraut* mit den goldgelb glänzenden Spitzen nebſt den *Blumen*, Herba ſ. ſummitates Polii lutei ſ. montani (Gallor.)

Statt deſſelben ſammelt man den deutſchen *Bergpoley*, *Teucrium montanum* L., ein.

Geruch: Dieſer iſt ziemlich ſtark, angenehm und gewürzhaft.

Geſchmack: Dieſer iſt bitterlich, balſamiſch.

Abbil-

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 456. *Zann.* iſt. p. 213. t. 35.

735. *Teucrium capitatum* L.

Teucrium Belion Schreb.

Der Kopfpoley, engliſche Bergpoley.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 706. 33.)

Stengel ſtrauchartig, aufrecht; Blätter gegenüberſtehend, lanzettförmig, gekerbt, filzig, ſchneeweiſs; Blumenköpfchen rundlich, kurzgeſtielt; Blüthen weiſsgelblich, auch röthlich.

Eine Var. iſt; *β. cylindricum.* Blüthenköpfchen walzenförmig - ährenförmig.

Wohnort: Dieſer kleine Strauch wächſt in Spanien, Frankreich und Sibirien am Meere.

Bey uns wird er in Glashäuſern in Töpfen unterhalten.

Blüthezeit: Julius und Auguſt.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Polii montani (Anglor.)

Anwendung: Die Benutzung dieſer beyden letzten Arten iſt wie bey den vorhergehenden.

Abbildungen: *Barr.* rar. t. 1047. *Cavan.* Ic. 2. p. 17. t. 119.

CCCXV. Satureja. Saturei.

Kelch einblättrig, röhrenförmig, aufrecht, geſtreift, fünfzahnig, bleibend; Zähne ziemlich gleich; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre walzenförmig, am Schlunde erweitert, kürzer als Kelch; Oberlippe aufrecht, ſtumpf, ſcharf eingeſchnitten, ſo lang als Unterlippe; letztere dreytheilig, abſtehend; Lappen ſtumpf, gleichförmig; Mittellappen etwas gröſser, ausgerandet; Staubfäden borſtenförmig, von einander entfernt ſtehend, kaum ſo lang als die Oberlippe; Staubbeutel zuſammengeneigt; Fruchtknoten vierſpaltig; Griffel borſtenförmig,

so lang als Blumenkrone; 2 Narben, borstenförmig; 4 Saamen, rundlich, eben, im Grunde des zusammengeneigten Kelchs.

736. *Satureja hortensis* L.

Das gemeine oder kleine Pfefferkraut, Bohnenkraut, Wurstkraut, Sergenkraut, Göckerleskraut, Staturey, Zatrei, Gartensuterey, gemeine Sommersaturey, Bohnenkrautsaturei, wilde Isop, Sommerisop, Kölle, Köllen, Bohnenkölle, Satermann, Zwiebel.

(*Lin.* Syst. veget. ed. XIV. 707. 5.)

Wurzel klein, holzig; Stengel aufrecht, armförmig zertheilt, sehr ästig, dünn, holzig, viereckig, meistentheils röthlich, etwas zottig, etwa 1 Fuss hoch; Blätter klein, gegenüberstehend, stiellos, lanzettförmig-gleichbreit, ganz ungetheilt, spitzig, steif, dunkelgrün, unten punktirt, wohlriechend; Blumenstiele zweyblüthig, fast afterdoldenförmig, in den Blattwinkeln; Blüthen blasblau oder röthlich, starkriechend.

Wohnort: Diese einjährige Pflanze wächst im südlichen Frankreich und in Italien auf gebauten und ungebauten Orten, an Mauern etc.

Sie wird bey uns in Küchengärten gezogen, wo sie sich von selbst aussäet, vermehrt und gut fortkommt. Will man sie aus den Saamen ziehen, so muss derselbe, sobald er reif ist, ausgesäet werden; denn, wenn dieses erst im Frühjahre geschieht, und die Witterung ist ungünstig, so dauert es einige Monate, ehe sich die jungen Pflänzchen über der Erde zeigen, und dann kann man von denselben keinen reifen Saamen erhalten.

Blüthezeit: Julius und August.

Fruchtreife: September.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Saturejae.

Einsammlung: Man sammelt die ganze blühende Pflanze ein.

Geruch: Dieser ist angenehm und stark gewürzhaft.

Geschmack: Dieser ist etwas scharf, brennend und gewürzhaft.

Beyde

Beyde ſind an der getrockneten Pflanze faſt ſtärker als an der friſchen.

Chemiſche Beſtandth.: Aetheriſches Oel und Kampher. Man erhält aus dem Kraute einen anſehnlichen Theil ätheriſches Oel, Oleum Saturejae.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind erwärmend, reizend, nervenſtärkend, auflöſend, zertheilend etc.

Anwendung: Ehedem bediente man ſich dieſer Pflanze bey Bruſt- und Lungenkrankheiten, Brechen, Kolik, Engbrüſtigkeit, Mutterbeſchwerden etc.; jetzt braucht man ſie am meiſten in der Küche als Würze zu mancherley Speiſen, vorzüglich an grüne Bohnen, desgleichen zu Würſten etc., zur Beförderung der Verdauung. Es könnte dadurch manches ausländiſche Gewürz entbehrt werden.

Präparate: Sonſt gab es *deſtill. Waſſer*, *Tinctur* und *Oel*, Aqua, Tinctura et Oleum Saturejae.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 419. *Lamark.* ill. it. 504. f. 1. *Zorn* Ic. pl. t. 216. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 156. Handb. der pharm. Bot. Bl. LI. f. 261.

737. *Satureja capitata* L.

Thymus capitatus Brot.

Der köpfige Saturei, cretiſche Thymian.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 707. 6.)

Blätter gegenüberſtehend, rinnenförmig, zugeſpitzt, gewimpert, punctirt, mit Rückenſchärfe; Blüthen weiſs, ährenförmig, gewürzhaft riechend.

Wohnort: Dieſe ſtrauchartige Pflanze wächſt in Spanien, Griechenland, Creta und Paläſtina.

Sie wird in deutſchen Gärten gezogen.

Officinell: Ehedem das *Kraut* und die *Blumen*, Herba et Spicae Thymi cretici.

Geruch: Dieſer iſt ſtark, angenehm gewürzhaft.

Geſchmack: Dieſer iſt beiſsend, gewürzhaft.

Chemiſche Beſtandth.: Aetheriſches Oel.

Arzneyl.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind magen- und nervenſtärkend, auflöſend, urintreibend etc.

Anwendung: Ehedem bey Engbrüſtigkeit, Mutterbeſchwerden, Würmern und Melancholie.

CCCXVI. Hyſſopus. Yſop.

Kelch einblättrig, walzenförmig, röhrig, länglich, geſtreift, aufrecht, ſpitzig, fünfzahnig, bleibend; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre walzenförmig, dünne, ſo lang als Kelch; Schlund eingebogen; Oberlippe aufrecht, flach, kurz, rundlich, eingeſchnitten; Unterlippe dreyſpaltig; Mittellappen verkehrt-herzförmig, gekerbt; Seitenlappen kürzer, ſtumpf, abſtehend; Staubfäden aufrecht, länger als Blumenkrone, von einander abſtehend; Staubbeutel einfach; Fruchtknoten viertheilig; Griffel fadenförmig, unter der Oberlippe befindlich und ſo lang als dieſelbe; Narbe zweyſpaltig; 4 Saamen, faſt eyförmig, im Grunde des Kelchs.

738. *Hyſſopus officinalis* L.

Der gemeine Yſop oder Hyſop, Kirchhyſop, Kloſteryſop, Iſpenyſop, Weineſpe.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 709. 1.)

Wurzel holzig, zaſerig, ſchwarz; Stengel aufrecht, etwas äſtig, viereckig, faſt ſtrauchartig, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Fuſs hoch; Blätter gegenüberſtehend, ſtiellos, lanzettförmig, ſtumpf, ganz ungetheilt, oben glatt, unten ſcharf punctirt; Blüthen blau, bisweilen roth, oder weiſs, einſeitig, ährenförmig, blättrig, aus kurzgeſtielten, entgegengeſetzten büſchelförmigen Quirlen zuſammengeſetzt; mittlere Einſchnitt der Unterlippe zweylappig, ganzrandig; Staubfäden länger als Blumenkrone, aufrecht; Saame faſt eyförmig, braun.

Es giebt davon folgende Var. *β. decuſſatus.* Blätter vierzählig-kreuzförmig, lanzettförmig.

Wohnort: Dieſes kleine Strauchgewächs wächſt in verſchiedenen Gegenden des ſüdlichen Deutſchlands, als: in Oeſterreich, bey Göttingen, Halle, Jena, Barby

by etc., ferner in Italien, Frankreich, der Schweiz und Sibirien, auf niedrigen Alpen, in bergigen Gegenden, auf Ruinen und alten Mauern.

Dieſe Pflanze wird bey uns häufig in Gärten gezogen, und zur Einfaſſung der Rabatten und Blumenbeete benutzt.

Fortpflanzung: Sie läſst ſich ſehr leicht durch den Saamen erziehen, der entweder im Herbſte oder Frühjahre ausgeſäet werden muſs. Die erſtere Methode iſt in vieler Hinſicht beſſer. Sie läſst ſich aber auch ſehr gut durch die Zertheilung der Wurzeln vermehren, beſonders da ſie ohne Auswahl des Bodens überall gut fortkommt.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Officinell: Das *Kraut* und der *Saame*, Herba et Semen Hyſſopi.

Einſammlung: Man ſammelt gewöhnlich dieſes Kraut mit den Spitzen vor dem Aufbrechen der Blüthen im Junius ein.

Geruch: Dieſer iſt angenehm, gewürzhaft.

Geſchmack: Dieſer iſt bitter, erwärmend und gewürzhaft.

Chemiſche Beſtandth.: Aetheriſches Oel, Kampher. Das Kraut giebt friſch deſtillirt, auſser einem kräftigen Waſſer, $\frac{1}{180}$ bis $\frac{1}{96}$ gelbliches, ſehr durchdringend riechendes, gewürzhaftes Oel, und durch Ausziehung $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ reſinöſes und $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{8}$ gummöſes Extract. 6 Pfunde friſches Kraut geben nach *Hagen* oft 1 Unze ätheriſches Oel.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind magenſtärkend, wurmtreibend, zertheilend, ſchleimauflöſend etc.

Anwendung: Man hat dieſe Pflanze beſonders innerlich bey ſchleimigen Bruſtbeſchwerden, Magenſchwächeund Würmernin Theegeſtalt gebraucht; äuſserlich aber in Bähungen, bey Quetſchung, Entzündung und mit unterlaufenem Blut. Gehörloſigkeit ſollte der friſch ausgepreſste Saft derſelben vertreiben, und in Zahnſchmerzen wird vorzüglich das deſtillirte Oel empfohlen. Als Bruſtmittel iſt ſie entbehrlich.

Das

Das Kraut wird kleingeſchnitten, mit Fleiſch und auch an das Gemüſe gekocht.

Präparate: *Syrup*, *deſtill. Waſſer*, *Oel*, ſonſt auch *Eſſenz* und *Conſerve*, Syrupus, Aqua, Oleum, Eſſentia et Conſerva Hyſſopi. Ehedem kam auch das Kraut zu mehreren Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 296. *Jacqu.* auſtr. 3. t. 254. *Lam.* ill, t. 502. *Zorn* Ic. pl. t. 61. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 156. Handb. der pharm. Bot. Bl. LV. f. 278.

CCCXVII. Nepeta. Katzenmünze.

Kelch einblättrig, röhrig, walzenförmig, fünfzahnig; Zähne ſpitzig, aufrechtſtehend; obere länger, untere mehr abſtehend; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre walzenförmig, eingekrümmt; Schlund offen, herzförmig, mit 2 zurückgeſchlagenen, ſtumpfen, ſehr kurzen Lappen; Oberlippe aufrecht, rundlich, ausgerandet; Unterlippe rundlich, vertieft, gröſser, ungetheilt, gekerbt; Staubfäden pfriemenförmig, ſich gegen einander neigend, unter der Oberlippe verborgen; Staubbeutel zuſammengeneigt, aufliegend; Fruchtknoten vierſpaltig; Griffel fadenförmig, ſo lang als Staubfäden; Narbe zweyſpaltig, ſpitzig; 4 Saamen, faſt eyförmig, eben, im Grunde des aufrechten Kelchs.

Rechnet man die beyden Lappen des Schlundes mit zur Unterlippe, ſo iſt dieſe dreytheilig, wie ſie auch von einigen angegeben wird.

739. *Nepeta Cataria* L.

Die gemeine oder gewöhnliche Katzenmünze, Bergmünze, Steinmünze, Katzenkraut, Katzenſterz, Katzenbalſam, Katzenneſſel, Katzenliebe, Katzenwadel, Nepte, Nept, Katzennepte, weiſser Dorant, Marienſtein, Marienneſſel, Steinneſſel.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 710. 1.)

Wurzel faſerig; Stengel aufrecht, viereckig, äſtig, feinhaarig, grau, 1—3 Fuſs hoch; Blätter gegenüberſtehend,

ſtehend, geſtielt, herzförmig-eyrund, grob gezahnt-geſägt, feinhaarig, unten grau; Blüthen Aehren bildend, aus kurzgeſtielten Quirlen zuſammengeſetzt, am Ende des Stengels und der Aeſte; Deckblätter borſtenförmig, kürzer als der Kelch; Kelche geſtreift, feinhaarig; Blumenkronen weiſs, im Schlunde mit rothen Puncten verſehen.

Es giebt davon folgende Var.: *β. minor.*

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland, überhaupt durch ganz Europa, um die Dörfer, an Hecken, Gartenzäunen, Mauern, Wegen, Wieſenrändern, auf Schutthaufen, Bergen etc. Sie wird auch häufig in Gärten gezogen, wo ſie an jedem Standorte gut wächſt.

Fortpflanzung: Sie vermehrt ſich ſowohl durch den den Saamen, als durch die Wurzelausläufer ſehr ſtark, ſo daſs ſie bald zu einem läſtigen Unkraute wird.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt bis October.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Nepetae ſ. Menthae Catariae ſ. Catariae.

Geruch: Die Pflanze iſt ſehr ſtark riechend, etwas unangenehm und münzenartig.

Die Katzen ſuchen ſie wegen ihres ſtarken Geruchs überall auf und vernichten ſie; daher es auch nützlich iſt, um die Mäuſe aus dem Bienenhauſe zu vertreiben, Büſchel von ihr an die Balken in demſelben zu hängen. Den Flöhen ſoll ihr Geruch zuwider ſeyn.

Geſchmack: Dieſer iſt bitterlich, gewürzhaft.

Chemiſche Beſtandth.: Das Kraut ſoll ein ätheriſches Oel geben, das im Waſſer zu Boden ſinkt.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind flüchtig reizend, nervenſtärkend, zertheilend etc.

Dieſe Pflanze ſcheint die Eigenſchaften des Yſops in einem weit ſtärkern Grade zu beſitzen.

Anwendung: Sie wurde äuſserlich zum Zertheilen und zu ſtärkenden Nervenbädern, innerlich als blähungtreibendes, verdauungbeförderndes, und die Reinigung

ung hervorbringendes, auch als urintreibendes Mittel angewandt.

Einige rechnen ſie unter die gewürzhaften und Suppenkräuter. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 572.

Präparate: Sonſt *deſtill. Waſſer*, Aqua Catariae.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 455. *Oeder* Fl. dan. t. 580. *Riv.* Monop. t. 52. *Lam.* ill. t. 502. f. 1. *Zorn* Ic. pl. t. 232. *Bulliard* herb. t. 287. *Weinm.* N. 723. c. Handb. der pharm. Bot. Bl. LVII. f. 283.

CCCXVIII. Lavandula. Lavendel.

Kelch einblättrig, eyförmig, kurz, ungetheilt oder ſchwach gezahnt, von einem Deckblättchen unterſtützt, bleibend; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig, umgekehrt; Röhre walzenförmig, länger als Kelch; Mündung offen; Oberlippe gröſser, zweyſpaltig, abſtehend; Unterlippe dreyſpaltig; Lappen alle rundlich, faſt gleichförmig; Staubfäden kurz, in der Röhre verborgen, niedergebogen; Staubbeutel klein; Fruchtknoten viertheilig; Griffel fadenförmig, ſo lang als Röhre; Narbe zweylappig, ſtumpf, zuſammengeneigt; 4 Saamen, umgekehrt-eyförmig, im Kelch eingeſchloſſen.

740. *Lavandula Spica* L.

Der gemeine Lavendel, ſchmal- und breitblättrige Lavendel, Spiklavendel, Spike, Spiknaarde.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 711. 1.)

Wurzel holzig, zaſerig; Stengel ſtrauchartig, aufrecht, viereckig, braun, glatt, 1—3 Fuſs und drüber hoch; Blätter gegenüberſtehend, ſtiellos, lanzettförmig-gleichbreit, ſtumpf zugeſpitzt, ganz ungetheilt, am Rande umgerollt, auf beyden Seiten ohne Haare; Blüthen hellblau, bisweilen weiſs oder fleiſchfarbig, eine ununterbrochene, nackte Aehre am Ende des Stengels bildend.

Es giebt eine Var. unter dem Namen. *β. latifolia, der breitblättrige Lavendel.* Die Blätter ſind breiter (nach *Ehrhart* ſpatelförmig), die Deckblätter gleichbreit und

und die Blumenähren gröſser und lockerer, als bey der *ſchmalblättrigen*, *anguſtiſolia*. Einige halten beyde für eigene Arten.

Wohnort: Dieſer niedrige Strauch wächſt in Italien, Spanien, im ſüdlichen Frankreich und an einigen Orten in der Schweiz.

Er wird ſehr häufig wegen des angenehmen Geruchs und ziemlich guten Anſehens in unſern Gärten gezogen, und man faſst gewöhnlich die Beete damit ein und er ſchickt ſich auch dazu beſſer, als der die Erde ausſaugende für uns unnütze Buxbaum. Unſer Klima verträgt er ſehr gut, öfters die härteſten Winter. Er wächſt in jedem Erdreiche gut, doch am beſten in einem thonigen, ſandigen Boden.

In England wird der Lavendel mit ſo groſsem Vortheil auf dem Felde angebaut, daſs man den Ertrag von einem engliſchen Acker (ohngefähr 200 Thüringer Quadratruthen) in guten Jahren auf mehr als 100 Thlr. anſchlägt; die Koſten abgerechnet, welche etwa 60 Thlr. betragen. Die Blumen werden dort zum Theil friſch verkauft, gröſstentheils aber zur Deſtillation benutzt.

In feuchter fetter Erde wächſt er zwar zur anſehnlichſten Höhe, geht aber im Winter leicht aus. In trocknem Sandboden treibt er weniger in die Höhe, wird aber dauerhafter, und der Geruch der Blumen iſt weit ſtärker. Man könnte füglich kieſige Hügel und andere ſchlecht benutzte Stellen durch den Anbau dieſer Pflanze ſehr einträglich machen.

Fortpflanzung: Die Erde wird, wenn der Anbau im Groſsen geſchieht, gut gepflügt und geegget, aber nicht gedüngt. Die jungen Pflanzen zieht man aus dem Saamen, der im Frühjahr auf einem nicht zu ſonnigen Beete ganz dünne geſäet werden muſs. Im folgenden April verſetzt man ſie in Reihen, die 1 Elle von einander entfernt ſind, 1 Fuſs weit. Im Julius oder Auguſt, wenn die Blumen ſich zu öffnen anfangen, werden ſie abgeſchnitten und in Bündel gebunden. Will man viele Blüthen ziehen, ſo muſs er immer in 3 oder 4 Jahren aus dem Saamen gezogen werden; denn die alten entkräfteten Pflanzen liefern wenige und kleine Blumenähren.

Man vermehrt auch den Lavendel, wenn die alten Stökke zerriſſen und recht tief eingeſetzt werden, wozu der Auguſt die beſte Zeit iſt; allein in Anſehung des Ertrags haben die jungen Pflanzen von 2 — 3 Jahren den Vorzug. Im Nothfall erzieht man ihn auch im Frühjahre aus abgeſchnittenen Zweigen, die man aber feucht halten und gegen die heiſse Sonne ſchützen muſs.

Blüthezeit: Julius und Auguſt.

Officinell: Das *Kraut*, vorzüglich die *Blumen*, Herba et Flores Lavandulae ſ. Spicae.

Einſammlung: Die Blüthen müſſen vor dem völligen Aufblühen, beſonders von der breitblättrigen Var. eingeſammelt werden. Oft ſammelt man auch das Kraut mit den Blumen ein.

Geruch: Die Pflanze beſitzt in allen ihren Theilen, beſonders in den Blüthen, einen durchdringenden, ſehr angenehmen Geruch.

Geſchmack: Dieſer iſt gewürzhaft, bitterlich.

Chemiſche Beſtandth.: Nach *Dörffurt* liefern die Blüthen $\frac{1}{4}$ reſinöſes und $\frac{1}{8}$ gummiges Extract, und friſch $\frac{1}{396}$ bis $\frac{1}{64}$, trocken $\frac{3}{64}$ bis $\frac{1}{32}$ hellgelbes, ſcharfſchmekkendes, wohlriechendes Oel, welches ſelten bey uns, häufig aber in Frankreich und Italien bereitet wird. Dasjenige, was man durch Deſtillation bey uns erhält, hat nicht einen ſo lieblichen und reinen Geſchmack, als dasjenige, was aus den genannten Ländern kommt. Nach *Hagen* giebt 1 Pfund der friſchen Blumen bald $\frac{1}{2}$, bald 1, bisweilen 2 Quentch. Oel; die Menge fällt ſehr ungleich aus, aber bisweilen doch reichlich.

Arzneyl. Kräfte: Dieſer Pflanze ſind flüchtig reizend, nervenſtärkend, erquickend, auflöſend, zertheilend, ſchweiſstreibend etc.

Anwendung: Die getrockneten Lavendelblüthen werden nicht innerlich, ſondern blos äuſserlich als nervenſtärkendes und zertheilendes Medikament, zu Kräuterkiſſen, aromatiſchen Bähungen und Bädern gebraucht. Allein Krauſemünze, Chamillen, Quendel etc. erſetzen ganz ihre Stelle. Die Römer bedienten ſich der Blätter

zu

zu wohlriechenden, ſtärkenden Bädern, daher der Name Lavandula gekommen iſt Das Oel oder der Geiſt wird wegen ſeiner Stärke äuſserlich bey Lähmungen der Glieder, beſonders der Zunge, und bey Ohnmachten angewendet.

Ferner nimmt man die Blüthen zu Räucherpulver, wozu ſie aber nicht, wie es an einigen Orten geſchieht, mit Smalte überzogen werden dürfen; desgleichen zu Riechtöpfen, zum Einſtreuen in die Kleider und Bücher, um die Motten und andere ſchädliche Inſekten davon abzuhalten. Der Lavendel wird auch an einigen Orten in der Küche gebraucht.

Präparate: Aus den Blüthen wird ein wohlriechendes *Waſſer*, *Lavendelgeiſt*, gezogen, das unter dem Namen *Eau de lavande* (Spiritus Lavandulae) bekannt iſt, und was wir häufig aus Frankreich erhalten. Dieſs können wir aber auch bey uns mit dem gereinigten Alkohol bereiten, darüber ſ. m. weiter unten.

Ferner hat man ein wohlriechendes *Oel*, welches *Spiköl*, Oleum Lavandulae ſ. Spicae verae, genannt wird; ſonſt gab es noch *Tinctur*, *Eſſig* und *Balſam*, Tinctura, Acetum et Balſamum Lavandulae. Kraut und Blüthen kamen auch noch zu verſchiedenen arzneylichen Zuſammenſetzungen.

Das Oel wird vorzüglich aus den Blumen der breitblättrigen, ſtärker, aber nur angenehmer riechenden Varietät des Lavendels (*β. latifolia*, die *eigentliche Spike*) erhalten. Die Deſtillation dieſes Oels ſoll auf freyem Felde von den Hirten in Languedoc und Provence unternommen werden. Dieſe bringen es dann in ledernen Schläuchen nach den nahen Städten, von wo aus es, in 60—80 Pfund haltenden, dünn kupfernen, langviereckigen, an den Ecken abgerundeten Flaſchen, das Pfund zu 12—13 Sous verſendet wird. Dieſes äuſserſt flüchtige, leichte, 893 ſpecifiſch ſchwere, gelbliche, eben nicht lieblich, doch bis zur völligen Verdunſtung in der Hand gerieben, lavendelartig riechende, zu feinen Firniſſen ſchickliche Oel, wird häufig zur Verfälſchung des angenehmern Lavendelöls genommen, und kommt eben ſo öfters ſelbſt mit Terpentinöl vermiſcht vor, oder beſteht auch wohl ganz daraus.

Durch

Durch Abziehen erhält man auf folgende Art einen vortrefflichen Lavendelgeist. Auf 8 Kannen Weingeist nimmt man 1½ Pfund Lavendelblumen, die ganz frisch abgepflückt sind. Man giefst den Weingeist in die Blase, und setzt einen eisernen Ring hinein, über den man ein Haartuch spannt, worauf die Blumen gelegt werden. Die aufsteigenden Dünste nehmen, indem sie durch die Blumen dringen, blos die feinsten Theile derselben mit. Wenn 5 Kannen übergegangen sind, hört man auf und legt neue Blüthen auf das Haartuch.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 294. 295. *Zorn* Ic. pl. t. 53. *Kerner* ökon. Pfl. 3. t. 220. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 157. Handb. der pharm. Bot. Bl. LI. f. 260.

741. *Lavandula Stoechas L.*

Stoechas officinarum Mill.

Der Schopflavendel, Stöchaslavendel, fremde Lavendel, Stöchas, arabische Stöchas, Stöchaskraut, welsche Kümmel.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 711. 2.)

Stengel gerade, ästig; Blätter gegenüberstehend, stiellos, gleichbreit, ganz ungetheilt, am Rande umgerollt, filzig, kampherartig riechend; Blüthenähre zusammengezogen, fast stiellos, an der Spitze mit fast dreylappigen Nebenblättern besetzt und einen Schopf bildend; Blüthen blauröthlich.

Es giebt davon folgende Var. β. *pedunculata* (*Stoechas pedunculata Mill.*) Nach *Persoon* ist es eine eigene Art. Blätter lanzettförmig-gleichbreit; Blumenstiele sehr lang; Aehren lang, kammförmig. In Spanien.

Wohnort: Diefs kleine Staudengewächs findet sich im südlichen Frankreich, in Italien, Spanien und Nordafrika.

Es wird in Deutschland in botanischen Gärten in Glashäusern gezogen.

Blüthezeit: Bey uns im Julius und August.

Officinell: Ehedem die *Blumen*, Flores Stoechadis s. Stoechadis arabicae.

Man sammelte die ganzen Blumenähren ein.

Geruch: Die Blüthen, besonders zwischen den Fingern gerieben, riechen angenehm, kampherartig.

Geschmack: Dieser ist gewürzhaft, bitterlich.

Chemische Bestandth.: Die frischen Blüthen enthalten eine beträchtliche Menge ätherischen Oels, worinnen auch ihre besondere reizende Wirkung liegt.

Arzneyl. Kräfte: Diese sind nervenstärkend, schweisstreibend etc. Ueberhaupt stimmen die Blüthen in ihren Eigenschaften mit den vorhergehenden überein, nur sind sie etwas schwächer, werden aber durch erstere ganz entbehrlich.

Anwendung: Man hat ihnen besondere Wirkungen in Krankheiten der Gebärmutter zugeeignet; auch in Schlagflüssen und bey Schwindel sind sie gebraucht worden.

Präparate: Ehedem *Syrup*, Syrupus Stoechadis arabicae. Auch nahm man noch die Blüthen zu vielen Zusammensetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 241. *Zorn* Ic. ph. t. 485. Handb. der pharm. Bot. Bl. LI. f. 259.

CCCXIX. Sideritis. Gliedkraut.

Kelch einblättrig, röhrig, länglich, meistentheils halbfünfspaltig; Einschnitte spitzig, fast gleichförmig; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig, fast gleichförmig; Röhre walzenförmig, länglich; Schlund rundlich; Oberlippe aufrecht, zweyspaltig, schmal; Unterlippe dreyspaltig; Seitenlappen spitziger, fast kleiner als die Oberlippe; Mittellappen rundlich, gekerbt; Staubfäden in der Röhre befindlich, kürzer als Schlund; Staubbeutel rundlich, 2 davon zweyknöpfig; Fruchtknoten vierspaltig; Griffel fadenförmig, fast länger als Staubfäden; 2 Narben; obere walzenförmig, vertieft, abgestutzt; untere häutig, kürzer, die obere einschliesend; 4 Saamen im Grunde des Kelchs.

742. Si-

742. *Sideritis hirſuta* L.

Das zottige oder rauhe Gliedkraut, Haargliedkraut, rauhe Zeiſchenkraut, Berufkraut, Judenwundkraut, Bauernheilkraut, rauhe Eiſenkraut.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 712. 11.)

Stengel niederliegend, ſehr äſtig, mit weitabſtehenden Haaren, bey den Blüthenquirlen häufiger; Blätter gegenüberſtehend, lanzettförmig, ſtumpf, etwas gezahnt, haarig, runzlig-gefalten; Blüthenquirle weit von einander entfernt, ſechsblüthig, an den Spitzen der Zweige; Deckblätter vollkommen herzförmig, gezahnt-dornig; Blüthen ſtiellos, gelblichweiſs, nach einigen auch purpur; Kelche rauh.

β. hirta. (*Sideritis hirtula Brot.*) ſoll eine Var. ſeyn. Stengel am Grunde liegend, dann aufſteigend, einfach; Blätter lanzettförmig, gezahnt, rauhhaarig; Deckblätter herzförmig, gezahnt-dornig; Blüthenähren verlängert, ſeyförmig, nicht unterbrochen. In Spanien und der Schweiz.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Frankreich, Spanien und Italien auf ſandigen, ſteinigen, trocknen Anhöhen und Aeckern, trocknen Wieſen etc. In Deutſchland iſt ſie äuſserſt ſelten und ſoll nur bey Frankfurt a. M. wildwachſend angetroffen werden.

Bey uns wird ſie hie und da in Gärten gezogen, wo ſie ſehr gut wächſt.

Fortpflanzung: Dieſe kann durch die Zertheilung der Wurzeln geſchehen.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Sideritidis.

Man ſammelte die ganze Pflanze vor und in der Blüthe ein.

Mit ihr wird ganz gewöhnlich *Stachys recta* L. verwechſelt und dafür eingeſammelt und in den Apotheken aufbewahrt. Eine Beſchreibung davon ſ. m. weiter unten.

Geruch: Der Blätter iſt gewürzhaft.

Geſchmack: Dieſer iſt etwas ſchärflich, zuſammenziehend.

Anwen-

Anwendung: In neuern Zeiten hat man dieſes Kraut wieder vorzüglich als ein ſtärkendes Mittel zu Bädern empfohlen; auch äuſserlich gegen das Rothlauf gebraucht, und ehedem gegen den weiſsen Fluſs ſehr häufig. Einige leiten von dieſem Kraute den Urſprung der Würmer in den Lebern der Schafe her, welche man Egelſchnecken nennt. Sollte nicht darunter Stachys recta zu verſtehen ſeyn?

Abbildungen: *Cavan.* ic. 4. p. 1. t. 302. *Zorn* Ic. pl. t. 388. Handb. d. pharm. Bot. Bl. LVI. f. 282.

CCCXX. Mentha. Münze.

Kelch einblättrig, röhrig, aufrecht, fünfzahnig, gleich, bleibend; Blumenkrone einblättrig, aufrecht, röhrig, etwas gröſser als Kelch, viertheilig, faſt gleichförmig; obere Lappen breiter, ausgeſchnitten; Staubfäden pfriemenförmig, aufrecht, von einander abſtehend; Staubbeutel rundlich; Fruchtknoten vierſpaltig; Griffel fadenförmig, aufrecht, länger als Blumenkrone; Narbe zweyſpaltig, offen; 4 Saamen, rundlich, klein, im Grunde des Kelchs.

Alle Arten dieſer Gattung, welche bey uns wild wachſen, oder in Gärten gezogen werden, ſind von ſtark gewürzhaftem Geruch und ſcharfen bitterlichem Geſchmack, blähungtreibend, magen- und nervenſtärkend, und äuſserlich zertheilend.

743. *Mentha ſylveſtris* L.

Die wilde Münze, Roſsmünze, Pferdemünze, ſpitzblättrige Münze, Waldmünze, Pagemünze, Roſsbalſam, wilde Balſam, Roſspoley, Pferdepoley, Herzenstroſt.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 713. 3.)

Wurzel kriechend; Stengel aufrecht, viereckig, äſtig, feinbehaart, 1 bis 2 Fuſs hoch und drüber; Aeſte gegenüberſtehend; Blätter ſtiellos, gegenüberſtehend, lanzettförmig, langzugeſpitzt, ſcharf- und ungleich geſägt, runzlig, oben grün und wenig behaart, unten weiſslichfilzig; Blüthenähren eyförmig-länglich, aus dichten

Quirlen

Quirlen zuſammengeſetzt, am Ende des Stengels und der Zweige ſtehend; Blüthen klein, purpurfarbig, auch weiſs; Kelche weiſslich-filzig; Einſchnitte gleichbreit; Staubfäden nebſt Griffel doppelt länger als Blumenkrone.

Es giebt davon folgende Var. β. *nemoroſa.* (*Mentha villoſa Hudſ. Mentha ſylveſtris* Fl. dan. *Mentha ſuaveolens Ehrt. Mentha molliſſima Borckh.*). Aehren länglich; Blätter ſtiellos, eyförmig, ſpitzig, gleich geſägt, auf beyden Seiten weichfilzig; Staubfäden mit der Blumenkrone von gleicher Länge. Wohnort wie bey der eigentlichen Art.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland, in Dänemark, Frankreich, England und Sibirien, theils auf trocknem Boden, theils aber häufiger an feuchten Orten, an Bächen, Gräben, welche bisweilen ganz damit angefüllt ſind, an Ufern der Flüſſe, an Teichen, auf naſſen Wieſen, in Wäldern, an Hekken u. ſ. w.

Blüthezeit: Julius und Auguſt.

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Menthae ſylveſtris ſ. ngifoliae.

Einſammlung: Im Junius.

Geruch: Dieſer iſt ſehr ſtark, lieblich und aromatiſch.

Geſchmack: Dieſer iſt bitter.

Chemiſche Beſtandth.: Aetheriſches Oel etc.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind auflöſend, blähungtreibend, magenſtärkend etc.

Anwendung: Dieſe Pflanze verdiente mehr gebraucht zu werden, als es geſchieht, nemlich anſtatt der Krauſe- und Pfeffermünze. An denjenigen Orten, wo die Todenkiſſen mit getrockneten Kräutern ausgefüllt werden, iſt den Apothekern anzurathen, dieſe Pflanze dazu anzuwenden. Sie beſitzt alle Eigenſchaften, welche dazu erforderlich ſind, indem ſie überall häufig wächſt, ſich leicht abſtreifen läſst, einen angenehmen Geruch beſitzt und ſehr weiche, filzige Blätter hat.

Von

Von dem Vieh wird ſie nur im Nothfall gefreſſen; in Menge von demſelben genoſſen, hindert ſie die Milch am Gerinnen. Ferner ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 574.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 292. *Zorn* Ic. pl. t. 354. *Oeder* Fl. dan. t. 484. *Weinm.* N. 724. d.

744. *Mentha viridis* L.

Mentha ſpicata Crantz.

Die grüne oder engliſche oder römiſche Münze, Frauenmünze, gemeine jährige Münze, Bachmünze.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 713. 4.)

Stengel aufrecht, viereckig, faſt etwas feinhaarig, 1 Fuſs und drüber hoch; Blätter gegenüberſtehend, ſtiellos, lanzettförmig, ſcharf geſägt, nackt, dunkelgrün; Blüthenähren am Ende, meiſtentheils 3, walzenförmig, halbfingerslang, aus dichten, nahe an einander ſtehenden Blumenquirlen zuſammengeſetzt; Blüthen fleiſchfärbig; Kelche geſtielt, kegelförmig, eckig; Zähne gleichbreit, gewimpert; Staubfäden faſt noch einmal ſo lang als Blumenkrone; Deckblätter gleichbreit, gewimpert.

Sie kommt der vorhergehenden ſehr nahe, iſt aber kleiner und in allen ihren Theilen glatt.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in einigen Gegenden Deutſchlands, z. B. im Naſſauiſchen, bey Göttingen, Halle, Barby etc., in England, Frankreich und der Schweiz an waldigen und feuchten Orten, Gräben, Bächen etc.

Sie wird auch bisweilen bey uns in Gärten gezogen.

Blüthezeit: Julius und Auguſt.

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Ehedem *Kraut* und *Blüthen*, Herba et Flores Menthaſtri.

Sie wird leicht mit Mentha piperita verwechſelt.

Geruch: Dieſer iſt angenehm und gewürzhaft.

Arzneyl. Kräfte: In Anſehung der Kräfte ſoll ſie mit der Krauſemünze überein kommen; allein durch

letztere

letztere und die wirksamere Pfeffermünze ist sie entbehrlich.

Anwendung: Eben so wie beyde eben genannte Pflanzen. Der Saft davon, mit Essig eingenommen, soll den Schlucken hemmen. Man benutzt sie auch in der Küche.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 290.

745. *Mentha rotundifolia* L.

Mentha rugosa Roth.

Die rundblättrige Münze, wilde Münze, Pferdemünze, wilder Balsam.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 713. 5.)

Stengel aufrecht, viereckig, haarig, bis 2 Fuss hoch; Blätter gegenüberstehend, stiellos, oder sehr kurz gestielt, herzförmig-rundlich, sich in eine kurze Spitze endigend, gekerbt, runzlig, dunkelgrün, haarig; Blüthenähren am Ende stehend, länglich, walzenförmig, aus Quirlen zusammengesetzt, wovon untere weiter auseinander, obere aber näher beysammen stehen; Kelche und Deckblättchen sehr haarig; Blumenkrone klein, weiss oder hellfleischfarbig; Griffel doppelt länger als Blumenkrone; Staubfäden aber nicht länger als Blumenkrone.

Es giebt davon folgende Var. β. *variegata*.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst in verschiedenen Gegenden Deutschlands, z. B. in der Pfalz, Wetterau, Bayern, bey Bayreuth, Leipzig, Halle, in Schlesien etc., in England und der Schweiz, auf feuchtem Boden, an den Ufern der Gräben und Flüsse etc. Sie wird auch hie und da in Gärten gezogen.

Blüthezeit: Julius und August.

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Menthae sylvestris folio rotundiore, ist als Arzneymittel entbehrlich.

Geruch: Dieser ist sehr stark und angenehm citronenartig riechend.

Anwen-

Anwendung: Sie iſt wie die vorhergehenden Arten zu benutzen. Die Spitzen, Summitates, wurden nach von *Haller* in der Schweiz zur Vertreibung des Ohrenbrauſens und der Taubheit mit guter Wirkung zerrieben in die Ohren geſteckt.

746. *Mentha crispa* L.

Die krauſe Münze, deutſche Krauſemünze, Gartenmünze, Hausmünze, Blumenkopfkrauſemünze, Münzbalſam, krauſe Balſam, Braunheilig, Daumenthee.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 713. 6.)

Wurzel kriechend, lang, zaſerig; Stengel aufrecht, faſt viereckig, etwas haarig, 1—2 Fuſs hoch; Blätter gegenüberſtehend, ſtiellos, herzförmig-rundlich, ſpitzig, eingeſchnitten-gezahnt, am Rande wellenförmig, runzlig, dunkelgrün, haarig; Blüthen klein, röthlich, eine kopfförmige Aehre bildend, an den Spitzen der Zweige und des Stengels; Deckblätter eyförmig, zerriſſen; Kelch haarig; Staubfäden ſo lang als Blumenkrone, auch länger.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in einigen Gegenden Deutſchlands, z. B. bey Halle, auf dem Harz etc., in der Schweiz, Italien, Frankreich, Sibirien, China, Cochinchina etc. auf feuchten Orten, an Waſſern etc.

Sie wird bey uns häufig in Gärten gezogen, wo ſie ſehr gut fortkommt. Sie verlangt bey weitem nicht ſo viel Kultur, als die Pfeffermünze; denn ſie kann in einem fetten Erdreich und an einem etwas ſchattigen Standorte viele Jahre, ohne daſs man ſich um ſie zu bekümmern hat, in einem guten Zuſtande erhalten werden. Sie vermehrt ſich durch ihre ſtark wuchernden und kriechenden Wurzeln häufig und geſchwind.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Menthae crispae.

Man ſammelt das Kraut vor und während der Blüthe ein und trocknet es bey mäſsiger Wärme. Beym Trocknen verlieren die Blätter $\frac{7}{8}$ am Gewicht, und nehmen dabey einen etwas ſchwächern, doch angenehmern

mildern

mildern Geruch an, den ſie, bey guter Aufbewahrung viele Jahre behalten.

Wenn man ſie im Frühjahre, ehe ſich die Blumen entwickeln, abſchneidet, ſo wächſt ſie wieder nach, und kann noch ein, ja, bisweilen zweymal abgeſchnitten werden.

Eine andere Art, *Mentha ſativa* L., *die ſpitzblättrige Krauſemünze*, *Wirbelkrauſemünze*, die man auch in Gärten zieht, wird häufig mit ihr verwechſelt, geſammelt und in den Apotheken zum Gebrauch aufbewahrt, aber ohne groſsen Nachtheil. Die Blätter führten ehedem den Namen Herba Menthae verticillatae ſ. crispae verticillatae. Sie unterſcheidet ſich von der Krauſemünze dadurch: Stengel aufrecht, viereckig, äſtig, rauh, 2—3 Fuſs hoch und drüber; Blätter gegenüberſtehend, kurzgeſtielt, am Grunde nicht herzförmig, ſondern eyförmig, mehr zugeſpitzt, tiefgezahnt und gleichſam eingeſchnitten, runzlig, einigermaſsen den Krauſemünzeblättern ähnlich, aber auf beyden Seiten rauh; obere bey der Blume ſtehenden nach und nach kleiner werdend, meiſtentheils eingebogen, an den Seiten zurückgeſchlagen, rückwärts zuſammengerollt und gleichſam halbmondförmig; Blüthen violet, geſtielt, in Quirlen ſtehend; Staubfäden gleich, oder nur ein wenig länger als Blumenkrone; Deckblätter am Grunde der Quirle lanzettförmig, ſtiellos und gewimpert. Sie wächſt in einigen Gegenden Deutſchlands, z. B. in Bayern, Schwaben, Sachſen, bey Bremen etc. und überhaupt im ſüdlichen Europa auf feuchten Wieſen und andern ähnlichen Orten; blüht im Julius und Auguſt. Im Geruch und Geſchmack iſt ſie der Krauſemünze ſehr ähnlich. *Lin.* ſyſt. veg. ed. XIV. 713. 10. *Oeder* Fl. dan. t. 794.

Geruch: Alle Theile dieſer Pflanze haben einen ſtarken, balſamiſchen, eigenthümlichen, nicht ganz angenehmen Geruch, der im Trocknen nicht vergeht.

Geſchmack: Dieſer iſt brennend, gewürzhaft-bitterlich.

Chemiſche Beſtandth.: Der Hauptbeſtandtheil iſt ein ätheriſches Oel, das ſich auch beym getrockneten Kraute lange Zeit erhält. Auſserdem enthält das Kraut auch

noch

noch etwas bittere, gummig-harzige Theile. 1 Pfund davon giebt bisweilen an 3 Quentch. Oel. In naſſen Sommern bekam *Hagen* aus 10 Pfunden trocknem Kraute nur 4 Loth. Nach *Dörffurt* giebt das friſche Kraut durch die Deſtillation $\frac{3}{512}$ bis $\frac{1}{160}$, und das getrocknete $\frac{1}{128}$ bis $\frac{1}{41}$ deſſelben, nebſt einem geruchvollen aromatiſchen Waſſer.

Die Extraction läſst ſich, wie bey allen ähnlichen Pflanzen, durch Waſſer, Wein und Weingeiſt bewirken. Wein und Weingeiſt ziehen die Beſtandtheile der Krauſemünze am vollſtändigſten aus, und der Auszug ſchmeckt beträchtlich bitter.

Der von dem getrockneten Kraute mit kochendem Waſſer gemachte Aufguſs beſitzt eine gelbbraune Farbe, riecht ziemlich ſtark nach Krauſemünze, hat aber nur einen ſehr ſchwachen balſamiſch-bitterlichen Geſchmack, und liefert abgeraucht beynache $\frac{3}{16}$ des Gewichts von dem ausgezogenen Kraute, an gummigen, ſchwach honigartigriechendem, etwas bitterlich-hintennach gelinde zuſammenziehend ſchmeckenden Extract. Der Weingeiſt zieht eine dunkelgrüne bitterlich-gewürzhafte Tinctur davon aus, die nach Wiederabziehung deſſelben, gegen $\frac{1}{8}$ des genommenen Krauts ſchwarzgrünes, harziges, ſtärker bitterlich und zuſammenziehend ſchmeckendes Extract giebt. *Dörffurt.*

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind auflöſend, nerven- und magenſtärkend, vorzüglich blähungtreibend; äuſserlich zertheilend und ſtärkend. Die Wirkſamkeit des Krauts liegt vorzüglich in dem ätheriſchen Oele, wovon es viel enthält.

Anwendung: Das zerſchnittene Kraut benutzt man äuſserlich zu Umſchlägen, Kräuterſäcken, mit Waſſer angebrühet zu Bähungen, Bädern, und als Nieſemittel; auch in Klyſtiren zu 2 Quentch. bis $\frac{1}{2}$ Unze im wäſſerigen Aufguſs. Innerlich braucht man es beym Magenkrampf, bey einer Schwäche des Magens und der übrigen Verdauungswerkzeuge wegen Verſchleimung, bey einem periodiſchen Erbrechen eines zähen Schleims, ſchleimigen Durchfällen, hyſteriſchen Zufällen von den Würmern, im weinigen und wäſſerigen Aufguſſe als Thee, täglich zu 2 Quentch. bis $\frac{1}{2}$ Unze; doch läſst ſich auch

das

das Pulver, welches aus den Blättern gleich nach dem Trocknen bereitet und wohl verwahrt aufgehoben werden muſs, bequem nehmen, zu 10—15 Gran, täglich einigemale. Das deſtillirte Waſſer iſt eins von den wirkſamſten, die in den Apotheken vorräthig gehalten werden; gegen Blähungskoliken, Mutterbeſchwerden und krampfhaftes Brechen iſt es ſehr dienlich. Das ätheriſche Oel kann unter Zucker zerrieben innerlich, und in geringer Menge friſchem Baumöl zugeſetzt, da| äuſserlich verordnet werden, wo man ſonſt das gekochte Krauſemünzöl zu brauchen pflegte. Das Kraut ward äuſserlich, friſch und zerquetſcht, auf Brüſte gelegt, um die Milch zu zertheilen.

Einige Perſonen eſſen die jungen Sproſſen im Winter oder im Frühling unter dem Salat. Legt man die Blätter in die Milch, ſo kann man das Gerinnen derſelben ſehr lange und beynahe gänzlich verhindern; überhaupt hindern ſie die Abſcheidung der Milch im thieriſchen Körper. Man bäckt auch dieſelben mit unter die Kräuterkuchen. Dieſe Pflanze wird von den Bienen fleiſsig beſucht und von den Schafen gerne gefreſſen.

Präparate: Deſtill. Waſſer, deſtill. und gekochtes Oel, Eſſenz, Spiritus, ſonſt noch *Conſerve, Syrup* und *Extract*, Aqua, Oleum deſtill. et coct. Eſſentia, Spiritus, Conſerva, Syrupus et Extractum menthae crispae. Das Kraut kommt auch zu vielen Zuſammenſetzungen.

Wird über Krauſemünze gereinigter Weingeiſt abgezogen, ſo iſt das Deſtillat der an manchen Orten noch ſtark gebräuchliche *Krauſemünzengeiſt*, Spiritus Menthae, welcher mit der Hälfte des einfachen Krauſemünzenwaſſers, worin in jedem Pfunde zuvor 3 Unzen Zucker aufgelöſet worden, vermiſcht, den Krauſemünzenliqueur liefert, der die Stelle mehrerer ſonſt üblicher zuſammengeſetzter geiſtiger Waſſer füglich erſetzen kann. *Dörffurt.*

Die friſche ſowohl als die trockne Krauſemünze wird zur Deſtillation des ätheriſchen Oels genommen. In Fabriken wählt man zur Deſtillation dieſes Oels nicht blos die ächte und ſpitzblättrige Krauſemünze, ſondern nimmt gewöhnlich dazu auch die Waldmünze, Mentha ſylveſtris, die grüne Münze, Mentha viridis, und wahrſcheinlich auch andere Münzenarten, am liebſten im

blühen-

blühenden Zustande. Das frisch gelbgrünliche, mit der Zeit dunkelgelber werdende Oel hat ganz den eigenthümlichen Geruch der Pflanze und einen scharf-hitzigen gewürzhaften Geschmack. Will man daraus ätherisches Oel bereiten, so muss man sie zur Blüthe kommen lassen.

Abbildungen: *Riv.* Monop. t. 47, *Blackw.* Herb. t. 290. *Moris.* hist. 3, p. 367. S. 11. t. 6. f. 5. *Zorn* Ic. pl. t. 386. Handb. der pharm. Bot. Bl. LII. f. 262.

747. *Mentha aquatica* L. *Mentha hirsuta Smith.*

Die Wassermünze, Bachmünze, Krötenmünze, Fischmünze, Rossmünze, Pferdemünze, Wasserpoley, Rosspoley, Pferdepoley, Krötenbalsam, Wasserbalsam, Rossbalsam, wildes Katzenkraut.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 713. 8.)

Stengel aufrecht, viereckig, ästig, feinhaarig, 1—2 Fuss hoch; Blätter gegenüberstehend, gestielt, eyförmig, gesägt, fast nackt, auf beyden Seiten grün; Blattstiele und Rippen haarig; Blüthenquirle, besonders die obersten kopfförmig zusammengedrängt, an der Spitze der Aeste und des Stengels; Blüthen purpurröthlich; Kelche haarig, gestreift, röthlich; Staubfäden meistentheils länger als Blumenkrone, bisweilen auch kürzer.

Als Var. gehört hieher: *β. pedunculata.* Blätter etwas eingeschnitten-gesägt; Blüthenköpfe an den Seiten langgestielt, fast büschelförmig.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst durch ganz Deutschland und noch in andern Ländern von Europa am Wasser, an Bächen, Gräben, Quellen, auf nassen Wiesen etc.

Blüthezeit: Julius und August.

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Ehedem das *Kraut,* Herba Menthae aquaticae, Balsami palustris.

Einsammlung: Diese geschah im Julius und August. Sie

Sie hat viele Aehnlichkeit mit Mentha gentilis, arvenſis und verticillata L., am meiſten aber kommt ſie mit Mentha hirſuta L. überein. Sie unterſcheidet ſich aber von den erſtern durch den Blüthenſtand, der bey jenen ordentlich quirlförmig iſt. Mentha hirſuta unterſcheidet ſich durch die feinhaarigen Blätter hinlänglich.

Geruch: Dieſer iſt ſtark, nicht ganz angenehm, münzenartig.

Geſchmack: Dieſer iſt ſchärflich, bitter.

Chemiſche Beſtandth.: Bey der Deſtillation giebt ſie eine geringe Menge eines grünlichgelben ätheriſchen Oels.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind zertheilend, nervenſtärkend, reizend, auflöſend und ſchmerzſtillend, vorzüglich in Blähungen und Mutterbeſchwerden. Sie beſitzt faſt gleiche Kräfte mit der Krauſemünze, nur iſt ihr Geruch nicht ſo angenehm und ſtärker als die wilde Münze; daher ſollte ſie ſtatt dieſer in Apotheken geſammelt werden, wenigſtens zum Nutzen der Unbemittelten. Durch die andern Münzenarten iſt ſie in Vergeſſenheit gerathen.

Anwendung: Wie bey den vorhergehenden Arten. Beym Stich von Weſpen und Bienen ſoll das Kraut beſonders heilſam ſeyn. Vom übrigen Nutzen ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 575.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 32. *Oeder* Fl. dan. t. 673.

748. *Mentha piperita* L.

Die Pfeffermünze, engliſche Münze.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 713. 9.)

Wurzel kriechend; Stengel aufrecht, viereckig, äſtig, faſt glatt, gewöhnlich bräunlich, 1 Fuſs und drüber hoch: Blätter gegenüberſtehend, kurzgeſtielt, eyförmig, zugeſpitzt, geſägt, oben faſt glatt, dunkelgrün, unten etwas rauh und haarig; Blüthen violetroth, in Aehren kopfförmig an der Spitze der Aeſte und des Stengels ſtehend; Staubfäden kürzer als Blumenkrone.

Wohn-

Wohnort: Diese ausdauernde, äusserst kräftige Pflanze wächst in England an sumpfigen, wässerigen Gegenden und auf Wiesen wild.

Sie wird bey uns sehr häufig und mit grossem Vortheil in den Gärten und an manchen Orten auf den Feldern gezogen, und kommt auch recht gut fort, aber in sehr kalten Wintern friert sie öfters aus.

Fortpflanzung und Boden: Nach *Dietrich*'s Beobachtungen ist ihre Kultur folgende: Sie erfordert einen lockern, etwas sandigen und gut gedüngten Boden, in welchem sie sehr gut wächst, und läst sich leicht durch die Wurzelsprossen vermehren. Ist das Beet, worauf sie kommen soll, zubereitet, so werden die Wurzelsprossen vermittelst eines Pflanzholzes 1 Fuss weit von einander entfernt in die Erde gedrückt und fest getreten. Bey anhaltender trockner Witterung muss man sie bisweilen begiessen. In einem feuchten, tuffsandigen Boden leiden in einem harten Winter die Pfeffermünzpflanzen sehr viel vom Froste und deswegen muss man im Herbste das Beet entweder 1 Fuss hoch mit Baumlaub, oder mit langem Stroh, oder mit halbverfaultem Pferdedünger bedecken; letzterer ist aus dem Grunde zu empfehlen, weil er nicht so leicht vom Winde gehoben und weggeführt werden kann; auch erhält das Beet dadurch neue Düngungskraft. Die Bedeckung muss man aber im April, oder wenn keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind, wegnehmen, damit die Pflanzen nicht zu frühe zum Treiben genöthiget werden und hernach verderben. Einige, die blos das Kraut einsammeln, haben die Gewohnheit und schneiden die Stengel mehreremale in einem Sommer ab, so dass die Pflanze niemals zur Blüthe kommt. Diese Methode hat zwar in gewisser Rücksicht ihren wesentlichen Nutzen; allein es ist der Pflanze in Ansehung ihrer Dauer nachtheilig; denn eine solche Behandlung ist der Wurzel schädlich. Das Beet, in welchem man die Pfeffermünze zieht, kann nur 3, höchstens 4 Jahre zu diesem Zweck benutzt werden; dann muss wieder ein anderes gut gedüngtes Beet von neuem mit diesen Wurzeln nach oben genannter Methode behandelt werden. Wollte man auch ein solches Beet mehrere Jahre benutzen und demselben die Düngungskraft durch die

Winterdecke geben, ſo würden die Wurzeln zu ſehr in einander laufen und die Pflanzen zu dick an einander zu ſtehen kommen. In England werden die Pfeffermünzfelder beynahe ſo, wie unſere Kleefelder behandelt.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Menthae piperitae ſ. piperitidis.

Einſammlung: Dieſe geſchieht vor und während der Blüthe, und das Trocknen muſs ſchnell und bey mäſsiger Wärme geſchehen. Soll die Pfeffermünze blos getrocknet werden, wobey ſie gegen $\frac{7}{8}$ an Feuchtigkeit verliert, ſo muſs man ſie nicht zur Blüthe kommen laſſen, ſondern ſchon zu Ende des Mai oder im Junius abſchneiden; dann wächſt ſie bald wieder nach, und kann bis zum Herbſt hin noch zwey- bis dreymal abgeſchnitten werden, was aber nach *Dietrich* der Wurzel ſchädlich iſt.

Man muſs ſie nicht verwechſeln 1. mit der *grünen Münze*, *Mentha viridis* L., 2. mit der *Waldmünze*, *Mentha ſylveſtris* L., 3. mit der *Waſſermünze*, *Mentha aquatica* L. Die Beſchreibung dieſer Münzenarten ſ. m. vorher. 4. mit der *Balſammünze*, *Mentha gentilis* L., deren Beſchreibung gleich folgen wird.

Geruch: Dieſer iſt, beſonders der vorſichtig getrockneten Pfeffermünze, ſehr durchdringend, angenehm und ſtark gewürzhaft.

Geſchmack: Dieſer iſt aromatiſch, kampherartig, pfefferartig, brennend und hintennach angenehm kühlend.

Durch das Trocknen wird der Geruch ſowohl, wie der Geſchmack noch angenehmer und hervorſtechender, als bey der friſchen Pflanze. Das davon deſtillirte Waſſer erhält denſelben Geruch und Geſchmack.

Chemiſche Beſtandth.: Der wirkende Beſtandtheil der Pfeffermünze iſt ein ätheriſches Oel, welches einen ſehr durchdringenden Geruch und einen auſserordentlich hitzigen, faſt brennenden Geſchmack hat, und aus welchem ſich oft Kampher in kryſtalliniſcher Geſtalt abſcheidet. Dieſes Oel ſcheint bey der blühenden Pflanze in

gröſse-

gröſserer Menge, als vorher, zugegen zu ſeyn und entweicht nicht ganz beym Trocknen.

Die Menge des Oels, welches man gewinnt, fällt nach dem feuchtern oder trocknern Sommer, nach der Gegend und dem Boden, worauf ſie wächſt, ſehr verſchieden aus. Nach *Knigge* geben 2 Pfund friſches Kraut beynahe 3½ Quentch. ätheriſches Oel. *Hagen* und *Wiegleb* erhielten aus 20 Pfunden nur 4 Loth und 2 Scrupel, und *Trommsdorff* bekam von einer gleichen Menge in der Blüthe geſammelten 5 bis 6 Loth, und *Knigge* von dieſer Quantität über 10 Loth deſſelben. Es beſitzt den Geruch und Geſchmack der Pflanze im concentrirten Zuſtande, und iſt anfangs faſt waſſerhell oder nur grüngelblich gefärbt; durch das Alter aber wird es dunkelgelb oder dunkelbraun und zähe.

Zur Extraction der Pfeffermünze bedient man ſich derſelben Flüſſigkeiten, als bey der Krauſemünze. Das Decoct und Extract haben weder im Geſchmack noch Geruch etwas Eigenthümliches von der Pflanze.

Das käufliche Pfeffermünzöl iſt gewöhnlich aus mehreren Münzenarten, beſonders der *Poleymünze*, *Mentha Pulegium* L. zuſammen deſtillirt, oder mit den Oelen derſelben vermiſcht.

Arzneyl. Kräfte: Unter allen Münzenarten iſt ſie die kräftigſte und unter den flüchtig reizenden Medikamenten eine der vorzüglichſten und gebräuchlichſten. Sie iſt nerven- und magenſtärkend, blähungtreibend etc. In dem mit Kampher vereinigten Oele liegt vorzüglich die groſse Wirkſamkeit dieſer Pflanze, und das deſtillirte Waſſer, worin ſelbiges aufgelöſst befindlich iſt, beſitzt daher ſelbige im ziemlichen Grade.

Anwendung: Bey Nervenſchwäche, Blähungen, Magenſchmerzen, hyſteriſchen Beſchwerden, Reizloſigkeit des Darmcanals, heftigem Erbrechen etc., in welchen Krankheiten die Pfeffermünze treffliche Wirkungen leiſtet.

Das getrocknete Kraut wird auf dieſelbe Art, wie die Krauſemünze mit ſiedendem Waſſer zum Theeaufguſs, täglich zu 1 — 2 Quentch. und drüber, zum weinigen und geiſtigen Auszug häufig benutzt und auch die Pulver-

Pulvergestalt zu 5—10 Gran täglich einigemal, für sich und in Form einer Latwerge, seltener in Morsellengestalt verordnet. Des destillirten Wassers bedient man sich innerlich zu ½ bis 1 Eslöffel entweder für sich oder unter Mixturen, oder auch zur Auflösung bitterer Extracte. Die geistige Auflösung oder der Pfeffermünzgeist, Spiritus Menthae piperitae, durchs Abziehen des Weingeists über das Kraut bereitet, wird auf gleiche Weise, wie der Krausemünzengeist, als ein sehr wirksames Mittel gebraucht. Die Abkochung und das wässerige Extract, wovon das Kraut $\frac{1}{10}$ liefert, sind unschickliche Zubereitungen. Aeusserlich braucht man die Pfeffermünze zu Cataplasmen, Fomentationen, Bädern und als Niesemittel und in Klystiren zu 1—3 Quentch. im Aufguss.

Das von dem Kraute abgezogene Wasser verdient nach *Miller* von dem gemeinen Manne statt des berauschenden Branntweins gebraucht zu werden, da es den Magen eben so gut erwärmt, besonders wenn es noch mit andern wohlschmeckenden gewürzhaftern Kräutern versetzt würde. Ueberdiess könnte dadurch sehr viel Getraide erspart werden, welches bey dem Brennen der grossen Menge von Branntwein verschwendet wird.

Präparate: Ausser dem *Pulver* giebt es folgende: *Destill. Wasser*, *ätherisches Oel*, *Spiritus*, *Pfeffermünzölzucker* und *Pfeffermünzküchelchen*, Pulvis, Aqua, Oleum, Elaeosaccharum et Rotulae Menthae piperitae.

Das destill. Wasser wird am besten aus dem getrockneten Kraute bereitet. Man nehme davon 1 Theil und 24 Theile gemeines Wasser. Davon ziehe man 14 Theile ab, und bewahre das erhaltene destillirte Wasser in gut verstopften Flaschen auf. Zur Gewinnung des ätherischen Oels ist vorzüglich die in voller Blüthe stehende Pflanze zu nehmen. Das ätherische Oel braucht man zur Bereitung des *Pfeffermünzölzuckers*, am häufigsten aber der *Pfeffermünzküchelchen*, die an manchen Orten sehr stark gebräuchlich sind. Nach *Dörffurt* werden sie auf folgende Art bereitet: Man lässt aus blossem reinen feinen Zucker verfertigte Rotulchen oder Zeltchen, nachdem sie in einer papiernen Kapsel in der Nähe des Ofens recht stark ausgetrocknet und hart geworden, am sicker-

ſicherſten in einer in kochendem Waſſer ſtehenden Pfanne ziemlich warm werden, und ſchüttelt ſie dann möglichſt geſchwind in einer genau zu verſchlieſsenden, weiſszinnblechernen, oder wenn man ſich wegen des Zerſpringens etwas vorſieht, auch gläſernen Flaſche, worin zuvor auf jede Unze 15 Tropfen ächtes Pfeffermünzöl, und doppelt ſoviel gereinigter Schwefeläther gebracht ſind. Beym Schütteln verſetzen die heiſsen Küchelchen das mit dem Aether verbundene Oel in Dunſtgeſtalt; ſie werden alsdann damit gleichförmig durchdrungen, und ſind nach dem Erkalten fertig.

Wohlfeileres Surrogat.

Ein der Pfeffermünze ſehr ähnliches und noch wohlfeileres, nur ſchwächeres und weniger durchdringendes Mittel iſt die Krauſemünze. Man kann ſie in ähnlichen Fällen gebrauchen, in welchen auch die Pfeffermünze paſſend iſt. Allein in dringenden Fällen, wo eine nachdrücklichere und ſchleunigere Hülfe nothwendig iſt, verdient dieſe, wegen ihrer äuſserſt ſchnellen und kräftigen Wirkung den Vorzug.

Abbildungen: *Rac.* Synopſ. t. 10. f. 2. *Blackw.* Herb. t. 291. *Zorn* Ic. pl. t. 56. Handb. der pharm. Bot. Bl. LII. f. 266.

749. *Mentha gentilis* L.

Mentha rubra Sole.

Die Citronenmünze, Edelmünze, Balſammünze, Oranienmünze, Orangenmünze, Pomeranzenmünze, Baſilienmünze, rothe Gartenmünze, heydniſch oder kleine oder wilde Münze, Gartenbalſam.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 713. 11.)

Wurzel kriechend, zaſerig, aus- und inwendig weiſs; Stengel aufrecht, viereckig, äſtig, etwas haarig, roth; Blätter gegenüberſtehend, kurzgeſtielt, eyförmig, ſpitzig, geſägt, feinhaarig; Blüthen klein, blaſsviolet, geſtielt, quirlförmig an den Seiten des Stengels in den Blattwinkeln ſtehend; Blumenſtiele purpurfarbig; Quirle von 2 kleinen Blättchen und 4 gleichbreiten Deckblättern unter-

terſtützt; Kelch mit harzigen Puncten beſetzt, geſtreift, röthlichgrün, etwas rauch; Zähne gleich; Blumenkrone aus- und inwendig etwas rauch; unterſte Lappen ſpitzig; Staubfäden ſo lang als Blumenkronröhre; Griffel weiſs, zweymal länger als Blumenkrone.

Sie kommt der Ackermünze ſehr gleich, nur iſt ſie weniger rauh. Ueberhaupt ſind die botaniſchen Schriftſteller in ihren Beſchreibungen dieſer Pflanze nicht einſtimmig. *Roth* beſchreibt eine von ihm in Sachſen an der Saale bey Repſich 1776 gefundene Pflanze, die er damals für dieſe Münze hielt, ſo: Stengel aufrecht, faſt roth, 1 Fuſs hoch und drüber, viereckig, mit Haaren beſtreut, rauh; Blätter gegenüberſtehend, eyförmig, an beyden Enden ſchmäler, kurzgeſtielt, ſcharf und gleich geſägt, wegen hervorragender Nerven runzlig und mit kurzen einzelnen Haaren beſtreut; bey den Blumen die Blätter nach und nach kleiner werdend, eyrund-lanzettförmig, mehr zugeſpitzt und nebſt den Nebenblättchen rauhzottiger; Quirle klein, nahe beyſammenſtehend, dicht, vielblumig und nicht deutlich an den Seiten; Kelch kleiner als bey den vorigen Arten, geſtielt, ſehr haarig und deswegen grau; Blumenkrone glatt, faſt gleich, ſtumpf, purpurviolet; untere Lappen derſelben etwas zugeſpitzt und inwendig länger als die übrigen Lappen; der obere ausgerandet; Staubfäden in der Röhre der Blumenkrone verborgen; Griffel dreymal länger als Blumenkrone.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands, als: um Salzburg, bey Frankf. a. M., Herborn, Gieſen, in Bayern, Schwaben, bey Leipzig und in andern Orten in Sachſen, Halle, Barby, in Schleſien, im Holſteiniſchen etc. und in andern Ländern des ſüdlichen Europa, auf feuchten Aekkern, in Gräben, Bächen, auf ſumpfigen Orten und in ſchattigen und feuchten Wäldern.

Sie wird bey uns hie und da in Gärten gezogen, wo ſie leicht fortkommt.

Blüthezeit: Auguſt und September.

Fruchtreife: September und October.

Offi-

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Menthae balſaminae.

Einſammlung: Die ganze Pflanze im Auguſt.

Geruch: Dieſer iſt angenehm, vermiſcht von Münze, Citronen und Majoran.

Geſchmack: Dieſer iſt ſchärflich, bitter.

Chemiſche Beſtandth.: Aetheriſches Oel. Sie giebt bey der Deſtillation nur eine ſehr geringe Menge deſſelben, welches wohlriechend iſt.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Zertheilend, nervenſtärkend etc. Ihre Kräfte ſind geringer als bey der Krauſemünze. Sie wird ſelten mehr gebraucht.

Die Blätter werden an einigen Orten zu verſchiedenen Arten von Backwerk, oder als Gewürze zu Gemüſen hinzugeſetzt.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 736. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 158.

750. *Mentha arvenſis* L.

Die Ackermünze, Feldmünze, Kornmünze, kleine Ackermünze, kleine Bachmünze, kleine Feldmünze, kleine Münze, Roſsmünze, Pferdemünze, Gartenmünze, Kornpoley, Feldpoley, wilder Poley, Pferdepoley, wilder Balſam.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 713. 12.)

Wurzel kriechend, gegliedert; Stengel weitſchweifig, am Grunde eingebogen, dann aufrecht, äſtig, viereckig, zottig, ſchwach, 1 Fuſs hoch; Blätter gegenüberſtehend, eyförmig, ſpitzig, ſtumpfgeſägt, im Blattſtiel ſich endigend, auf beyden Seiten grau-zottig; Blüthen bläulich, in lockern, rundlichen Quirlen an den Seiten der Aeſte und des Stengels in den Blattwinkeln ſtehend; Kelch grau-zottig, geſtielt, geſtreift; unterſte Blumenkronlappen ſtumpf; Staubfäden ſo lang als Blumenkrone, oder nicht ſelten länger, weiſslich-purpurfarbig; Griffel zweymal länger als Blume; Deckblätter lanzettförmig, etwas ſtumpf, zottig.

Die ganze Pflanze iſt rauh.

Es giebt davon folgende Varietäten: 1. Mit glatterm Stengel und Blättern. 2. Mit ſehr dichten Blumenquirlen. 3, Mit Staubfäden, die kaum ſo lang ſind als die Röhre der Blumenkrone.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland und in andern Ländern von Europa auf feuchten Orten, Aeckern unter der Saat, Wieſen und an Gräben.

Blüthezeit: Julius und Auguſt.

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Menthae equinae ſ. ſylveſtris.

Geruch: Dieſer iſt ſüſslich widrig und nicht ſo angenehm wie bey der Krauſemünze.

Geſchmack: Iſt ſchärflich, bitter.

Chemiſche Beſtandth.: Aetheriſches Oel.

Arzneyl. Kräfte: Wie bey der Krauſemünze.
Wird dieſe Pflanze grün und in Menge vom Vieh gefreſſen, ſo hindert ſie die Milch am Gerinnen, und erſchwert daher die Käſebereitung. Dieſs gilt auch von den andern Arten dieſer Gattung. Der gemeine Mann, der dieſs nicht weiſs, glaubt nun, daſs das Vieh oder die Milch behext ſey.

Anwendung: Bey uns wird ſie ſelten mehr angewendet. *Lobel* rühmt ſie gegen die Harnſtrenge. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 576.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 131. *Oeder* Fl. dan. t. 512. *Moriſ.* hiſt. 3. S. 11. t. 7. f. 5. *Weinm.* N. 280. a.

751. *Mentha auſtriaca Jacqu.*
Mentha paluſtris Mönch.
Die öſterreichiſche Münze, Sumpfmünze.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 713. 13.)

Stengel aufrecht, faſt einfach; unterſte Blätter eyförmig, kurzgeſtielt, andere lanzettförmig, geſägt; mittlere

lere Nerve ganz mit Haaren befetzt; Blüthen klein, bleichviolet, geftielt, in dichten Quirlen in den Blattwinkeln ftehend; Kelchzähne einander gleich; Schlund der Blumenkrone mit weifsen Haaren gefchloffen und alle Einfchnitte derfelben ftumpf; Staubfäden viel kürzer als Blumenkrone.

Sie unterfcheidet fich von der Ackermünze, der fie fehr ähnlich ift, durch kleinere Stengel, kürzere Staubfäden und gröfsere Rauhigkeit.

Wohnort: Diefe ausdauernde Pflanze wächft in Oefterreich auf den feuchten Donau-Infeln, in der Wetterau etc. in Gräben und auf feuchten Aeckern.

Blüthezeit: Julius und Auguft.

Fruchtreife: September und October.

Geruch: Diefer ift nicht fo angenehm als bey der Kraufemünze.

Chemifche Beftandth., *arzneyl. Kräfte* und *Anwendung*: Wie bey den vorhergehenden Arten.

Abbildungen: *Allion.* pedem. n. 73. t. 75. f. 2. *Jacqu.* auftr. t. 430.

752. *Mentha Pulegium* L.
Pulegium vulgare Mill.

***Die Poleymünze**, Poley, Polich, Wafferpoley, Herzpoley, Gartenpoley, Frofchpolich, Flöhkraut.*

(*Lin.* Syft. veg. ed. XIV. 713. 16.)

Wurzel zaferig; Stengel kriechend, rafenförmig ausgebreitet, blumentragende aufrecht, faft rund oder undeutlich viereckig, äftig, feinhaarig, ½ bis 1 Fufslang; Blätter klein, gegenüberftehend, kurzgeftielt, eyförmig, ftumpf, etwas gekerbt, nervig, herabhängend, meiftentheils glatt und glänzend; die bey den Blumen ftehenden den untern ähnlich; Blüthen blafsblau, auch hellpurpur und weifs, dichte, vielblumige Quirle bildend; Deckblätter klein, dreyfpaltig; Kelche geftielt, zweylippig, nach der Blüthe mit Haaren gefchloffen; obere Lippe grofs, dreyfpaltig; untere zweyfpaltig; Blumenkrone regelmäfsig; untere Abfchnitt lanzettförmig, langzuge-

zugeſpitzt; Staubfäden noch einmal ſo lang als Blumenkrone; Griffel von der Länge der Staubfäden.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands in Oeſterreich, bey Frankf. a. M., Leipzig und in einigen andern Gegenden von Sachſen, Halle, Barby, Helmſtädt, im Bremiſchen und Oldenburgiſchen, in Schleſien etc., ferner in Frankreich, England und der Schweiz, auf feuchten und überſchwemmt geweſenen Orten, an Waſſergräben oder am Rande von Sümpfen.

Sie wird auch bey uns häufig, vorzüglich in Küchengärten angebaut.

Fortpflanzung: Sie wächſt faſt in jedem Erdreiche gut, beſonders wenn man ihr einen ſchattigen Standort giebt, und vermehrt ſich ſehr ſtark durch die auf der Erde liegenden Stengel, welche hie und da an den Gelenken Wurzeln treiben. Die Vermehrung kann aber auch durch den Saamen und die Zertheilung der Wurzeln geſchehen. Bey der Ausſaat des Saamens darf man denſelben nicht zu tief in die Erde bringen, und muſs bey trockener Witterung öfters befeuchtet werden.

Blüthezeit: Julius und Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Pulegii.

Einſammlung: Man ſammelt die ganze kleine Pflanze im Julius ein. Sie verliert beym Trocknen $\frac{27}{32}$ Feuchtigkeit.

Die Ackermünze wird bisweilen damit verwechſelt

Geruch: Dieſer iſt durchdringend ſtark, nicht ganz angenehm.

Geſchmack: Dieſer iſt etwas erhitzend, beiſsend, hintennach kühlend.

Chemiſche Beſtandth.: Aetheriſches Oel und Kampher. Sie giebt bey der Deſtillation $\frac{1}{256}$ farbeloſes, brennend ſcharf ſchmeckendes Oel.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind auflöſend, krampfſtillend, nervenſtärkend etc, Ueberhaupt kommt ſie in ihren

ren Kräften der Pfeffermünze nahe. Getrocknet iſt ſie wirkſamer, als friſch.

Anwendung: Sie iſt vorzüglich gegen Keichhuſten, Engbrüſtigkeit und Heiſerkeit gerühmt worden; man nimmt ſie auch zu Bädern. Ueberhaupt iſt ihre Benutzung und Verordnung wie bey der Pfeffermünze. Ein Aufguſs von dem Kraute mit weiſsem Wein und Stahl iſt nach *Haller* ein ſicheres und faſt untrügliches Mittel wider den unordentlichen Monatsfluſs.

Da die Krauſemünze und der Quendel daſſelbe leiſten, und wohlfeiler ſind, ſo kann man ſie ſehr gut entbehren.

An verſchiedenen Orten werden die Blätter als Gewürze zu Gemüſen und Salaten noch hinzugeſetzt, und auch von einigen Perſonen roh gegeſſen. Die Pflanze in die Betten gelegt, ſoll die Flöhe aus denſelben vertreiben und daher der Name Pulegium kommen. Sollte es ſich beſtätigen, daſs ſie den Kornwurm von den Kornböden vertreibe, ſo wäre ſie in dieſer Hinſicht eine ſehr wichtige Pflanze.

Präparate: Ehedem *Waſſer*, *Eſſenz* und *Oel*, Aqua Eſſentia et Oleum Menthae Pulegii; auch nahm man das Kraut zu einigen Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 302. *Zorn* Ic. pl. t. 490. *Riv.* mon. t. 23. *Weinm.* N. 838. c. Handb. der pharm. Bot. Bl. LIII. f. 267.

Anmerk. Die Unterſuchung der Arten in dieſer Gattung iſt vorzüglich deswegen vielen Schwierigkeiten unterworfen, weil bey den meiſten ein Hauptcharacter von der verhältniſsmäſsigen Länge der Staubfäden hergenommen iſt, die doch in Rückſicht auf das Alter der Blume und auf den Standort der Pflanze ſehr vielen Abänderungen unterworfen iſt. In einer und eben derſelben Pflanze findet man die Staubfäden ſehr verſchieden. Ferner iſt es auch bey Waſſerpflanzen, ſelbſt bey denen, die nahe am Waſſer ſtehen, hinlänglich bekannt, daſs deren Blätter in Anſehung der Gröſse und der Form ſehr veränderlich ſind.

CCCXXI. Glecoma. Gundermann.

Kelch einblättrig, röhrig, walzenförmig, geſtreift, ſehr klein, fünfſpaltig, bleibend; Einſchnitte ungleich; Blumen-

Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre dünne, zuſammengedrückt; Oberlippe aufrecht, ſtumpf, zweyſpaltig; Unterlippe offen, gröſser, ſtumpf, dreyſpaltig; Mittellappen gröſser, eingeſchnitten; Staubfäden unter der Oberlippe liegend; Staubbeutel paarweis in ein Kreuz zuſammengeneigt; Fruchtknoten vierſpaltig; Griffel fadenförmig, unter die Oberlippe gebogen; Narbe zweyſpaltig, ſpitzig; 4 Saamen, eyförmig, ſtumpf-dreyeckig, eben, im Kelche befindlich.

753. *Glecoma hederacea* L.

Calamintha hederacea Soeſtali.

Der gemeine oder epheublättrige Gundermann, Erdepheugundermann, Grundermann, Erdepheu, die gemeine, oder epheuartige Gundelrebe, oder Grundrebe, Gundrebe, Donnerreben, Gunderlunze, Hundetrage, Meerwurzel, Erdenkränzlein, Udram, Udraing, Kräutchen durch den Zaun, Hederik, Hederich, Huderich, Kiek dör'n Tune.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 714. 1.)

Stengel meiſtens auf der Erde liegend, an den Gelenken Wurzel ſchlagend, lang, äſtig, viereckig, ſaftig, feinhaarig; blüthentragende aufrecht; Blätter gegenüberſtehend, geſtielt, nierenförmig, gekerbt, etwas rauhhaarig; Blüthen hellblau, ſtiellos, 3 oder 4 in geſtielten Quirlen in Blattwinkeln beyſammen ſtehend, an der Baſis mit borſtenförmigen, ſehr kleinen Deckblättern verſehen.

Es giebt davon folgende Variet. 1. Mit gröſserer Blume, deren Stengel und Blätter ebenfalls gröſser ſind. 2. Mit purpurfarbigen und 3. mit weiſsen Blüthen.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland und in den übrigen Ländern von Europa in ſchattigen, feuchten Gebüſchen, Wäldern, Obſtgärten, im Gartenlande, an Zäunen, alten Gemäuern, Dämmen, Wieſenrändern etc.

Bey uns wird ſie nicht in Gärten gezogen; ſoll aber dieſs geſchehen, ſo darf ſie nicht in ein Grabeland gepflanzt werden, weil ſie ſich zu ſchnell vermehrt und

ganze

ganze Stellen einnehmen würde; ſondern man muſs ſie an Mauern, Zäune etc. bringen.

Blüthezeit: April bis Junius und bisweilen im Herbſte zum zweytenmale.

Fruchtreife: Julius bis October.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Hederae terreſtris.

Einſammlung: Im Frühjahre die ganze Pflanze vor der Blüthe. Beym Trocknen verliert ſie $\frac{53}{64}$ am Gewichte. Wenn das Kraut friſch geſtampft und in Kuchen geformt wird, ſoll es ſeine Kräfte lange behalten.

Geruch: Das Kraut, wenn es gerieben wird, iſt ſehr ſtark gewürzhaft.

Geſchmack: Dieſer iſt etwas ſcharf, bitter und gelinde balſamiſch.

Nach *Trommsdorff* geben 16 Unzen dieſer Pflanze 6 Unzen wäſſeriges, angenehm bitteres Extract, was aber nur ſelten gebraucht wird.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind gelinde auflöſend, harntreibend, wundenreinigend etc.

Den kranken Schafen iſt ſie tödlich und Pferde, die Lungenfehler haben, ſollen davon ſterben.

Anwendung: Sie iſt eins der älteſten Arzneygewächſe und man verſprach ſich ſehr viel von ihr. Die Alten brauchten ſie äuſserlich als ein Wundmittel und bey äuſseren Geſchwüren, auch zu Bädern; ſie iſt aber auch ſpäter im Scharbock, bey Lungengeſchwüren, Schwindſucht nach Blutſpeyen, Nierenſtein und Krankheiten der Urinwege, eingewurzelten Kopfſchmerzen und Frühlingswechſelfiebern empfohlen worden. Der friſch ausgepreſste Saft ſoll in Verſtopfung der Eingeweide und bey Bruſtkrankheiten mit Molken gute Dienſte leiſten, und ſie wird daher überhaupt als Frühlingskur verbraucht. Häufiger benutzt man dieſe Pflanze zu einem angenehmen Theeaufguſs. Allein wegen ihrer ſchwach reizenden Eigenſchaften iſt ſie jetzt faſt gänzlich in Vergeſſenheit gerathen.

Der ausgepreſste Saft, mit etwas Wein vermiſcht, ſoll den Pferden die dunkeln Flecken der Hornhaut in

den

Augen vertreiben, wenn derselbe Morgens und Abends in dieselben eingestrichen wird. Man hat auch das Kraut den Pferden sowohl frisch, als getrocknet, wider die Würmer gegeben. Gundermann und Käsepappelkraut, jedes eine Handvoll, mit 6 Loth Talg in einem halben Maasse Essig gekocht, giebt eine gute Salbe für gedehnte oder gedrückte Sehnen des Rindviehs und der Pferde.

Das Kraut macht das Bier, in Bierfässer geworfen, hell, und hindert seine allzuschnelle Gährung; in England und Irland wird es vorzüglich dazu angewendet. In einigen Gegenden Deutschlands wird es seines angenehmen Geschmacks wegen in Suppen gegessen. Ueber den übrigen Nutzen dieser Pflanze s. m.: *Mein system. Verzeichn. etc.* Nr. 573.

Präparate: Ehedem *destill. Wasser*, *Conserve*, *wässeriges Extract* und *Syrup*, Aqua, Conserva, Extractum aquos. et Syrupus Hederae terrestris; auch kam das Kraut noch zu vielen andern Zusammensetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 225. *Oeder* Fl. dan. t. 789. *Lamark.* ill. t. 505. Engl. Bot. t. 853. *Zorn* Ic. pl. t. 73. *Weinm.* N. 564. d. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 159. Handb. d. pharm. Bot. Bl. LII. f. 264. Botan. Quartalschrift I. Heft. t. III.

CCCXXII. *Lamium. Bienensaug.*

Kelch einblättrig, röhrig, oben erweitert, mit 5 begrannten, ziemlich gleichen Zähnen, bleibend; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre sehr kurz, walzenförmig; Schlund aufgeblasen, zusammengedrückt, höckerig, auf beyden Seiten mit einem zurückgeschlagenen, borstenförmigen Zähnchen versehen; Oberlippe ungetheilt, helmförmig, rundlich, stumpf; Unterlippe kürzer, verkehrt-herzförmig, eingeschnitten, zurückgebogen; Staubfäden pfriemenförmig, von der Oberlippe bedeckt; Staubbeutel länglich, rauh; Fruchtknoten vierspaltig; Griffel fadenförmig, so lang als Staubfäden; Narbe zweyspaltig, spitzig; 4 Saamen, dreyseitig, an beyden Enden abgestutzt, im Grunde des offenen Kelchs.

754. *Lamium laevigatum* L.

Die geglättete oder glatte, oder rothe Taubneſſel.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 716. 2.)

Stengel glatt, purpurröthlich; Blätter gegenüberſtehend, herzförmig, geſägt, langzugeſpitzt, runzlig, kaum feinhaarig; Quirle meiſtens fünfblüthig; Blüthen röthlich; Kelche glatt, von der Länge der Blumenkronröhre, kleine braune Flecken am Grunde habend; Seitenzähne der Blumenkrone breiter und lanzettförmig; Unterlippe auseinander ſtehend und nicht zurückgebogen,

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Oeſterreich, der Pfalz, um Gieſen, bey Berlin, im Holſteiniſchen, in Schleſien, Italien, der Schweiz und Sibirien, an Zäunen und in ſchattigen Wäldern.

Blüthezeit: April bis Junius.

Fruchtreiſe: Julius und Auguſt.

Nach *Haller* kommt ſie der folgenden Art an Kräften gleich.

Abbildungen: *Bocc.* muſ. 2. t. 23.

755. *Lamium album* L.

Lamium folioſum Crantz.

Der weiſse Bienenſaug, die groſse oder weiſse Taubneſſel, weiſse Todenneſſel, Wurmneſſel, Ackerneſſel, weiſser Erzengel, die Löffelblume, Dannettel

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 716. 5.)

Wurzel ſtark kriechend, zaſerig; Stengel aufrecht, viereckig, hohl, nur unten äſtig, nicht ausgebreitet, feinhaarig, 1 bis 1½ Fuſs hoch; Blätter gegenüberſtehend, geſtielt, herzförmig, langzugeſpitzt, geſägt, nebſt den Blattſtielen haarig; Quirle gewöhnlich zwanzigblumig, von zehn Deckblättchen unterſtützt; am Stengel unter jedem Quirle ein brauner Fleck; Blumenkrone weiſs, mit gelben Flecken; deſſen Röhre glatt; Zähnchen am Schlunde einzeln, borſtenförmig, eingebogen; Narbe gleich; Kelch haarig.

Auſser der Variet. mit fleiſchfarbiger Blüthe giebt

es noch folgende: *ε. molle*. Blätter gestielt, etwas gezahnt; untere herzförmig; obere eyförmig.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst durch ganz Deutschland, so wie überall durch ganz Europa in Gärten, an Wegen, Zäunen, Hecken, Mauern, auf Schutthaufen um die Dörfer, Ruinen und andern unangebauten Orten.

Blüthezeit: April bis September.

Fruchtreife: August bis October.

Officinell: Bisweilen noch die *Blüthen*, *weisse Nesselblüthen* und ehedem auch das *Kraut*, Flores et Herba Lamii albi s. Galeopsidis s. Urticae mortuae.

Einsammlung: Blos die Blumenkronen ohne Kelche.

Geruch: Dieser Pflanze ist dumpfig, widrig.

Geschmack: Das Kraut ist zusammenziehend und der Blüthen süsslich.

Arzneyl. Kräfte: Diese sind gelinde zusammenziehend. Diese Pflanze sollte nach der Meinung der Alten zertheilend und stärkend wirken, und war in sehr grossem Ansehen.

Anwendung: Das Kraut wurde von den ältern Aerzten in Wunden, bey Mutterblutflüssen, dem weissen Flusse, gegen Scropheln, Kröpfe etc., innerlich und äusserlich gebraucht und als wirksam empfohlen. An einigen Orten werden die Blumen sehr häufig bey Katarrhen und Brustkrankheiten mit Zucker versüsst als Thee getrunken.

Die jungen Blätter werden in Schweden, Irland und in einigen Gegenden Deutschlands von gemeinen Leuten im Frühjahre mit Brennesseln und andern Kräutern als Gemüse gekocht und gegessen. Uebrigens s. m.: *Mein System. Verz. etc.* Nr. 568.

Präparate: Ehedem *wässeriges Extract* und *Conserve*, Extractum et Conserva Urticae mortuae, auch nahm man die Blüthen unter einige Species.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 33. *Oeder* Fl. dan. t. 594. *Zorn* Ic. pl. t. 80. *Weinm.* N. 621. d. *Schkuhrs* bot.

bot. Handb. t. 159. Handb. der pharm. Bot. Bl. LII. f. 263.

CCCXXIII. *Betonica. Betonie.*

Kelch einblättrig, röhrig, walzenförmig, borftig, mit 5 begrannten Zähnen, bleibend; Zähne ziemlich gleich; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre eingekrümmt, walzenförmig; Oberlippe rundlich, ungetheilt, etwas flach, in die Höhe fteigend; Unterlippe dreyfpaltig, abftehend; Mittellappen breiter, rundlich, eingefchnitten; Seitenlappen etwas zurückgefchlagen; Staubfäden pfriemenförmig, fo lang als Schlund, gegen die Oberlippe gebogen; Staubbeutel rundlich; Fruchtknoten viertheilig; Griffel von der Form und Gröfse der Staubfäden; Narbe zweyfpaltig; 4 Saamen, eyförmig, eckig, eben, im Grunde des Kelchs.

756. *Betonica officinalis* L.

Die gemeine oder officinelle, oder braune Betonie, Wiefenbetonie, Battenien, Batenike, Batunge, Betonienkraut, Zehrkraut, Pfaffenblümlein.

(*Lin.* Syft. veg. ed. XIV. 718. 1.)

Wurzel fpindelförmig, fein zaferig; Stengel aufrecht, einfach, viereckig, haarig, nur mit 2 Blätterpaaren befetzt, 1½ Fufs hoch; Blätter an der Wurzel zahlreich, in einem Kreife ftehend, langgeftielt, herzförmig-länglich, ftumpf, gekerbt, runzlig, haarig, dunkelgrün; am Stengel gegenüberftehend, kleiner und kürzer geftielt, ganz oberfte fpitziger und ungeftielt; Blüthenquirle eine dichtunterbrochene Aehre am Ende des Stengels bildend; Blüthen purpurfarbig; Oberlippe der Blumenkrone ungetheilt; Mittellappen der Unterlippe ausgerandet; Kelche faft unbehaart; Deckblätter eyförmig, zugefpitzt, glatt.

Es giebt auch eine Var. mit weifser Blume.

Wohnort: Diefe ausdauernde Pflanze wächft faft durch ganz Deutfchland, überhaupt faft durch ganz Europa

ropa in Wäldern auf ſonnigen Anhöhen, beſonders auf trocknen Waldwieſen.

Sie wird auch bey uns in Gärten gezogen, wo ſie faſt in jedem Erdreiche gut wächſt, verliert aber an ihren Kräften und deswegen muſs ſie einen ſonnigen Standort und einen magern Boden bekommen.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Die *Blätter* und ehedem auch die *Blumen*, Herba et Flores Betonicae.

Einſammlung: Es werden gewöhnlich nur die Wurzelblätter im Mai und Junius eingeſammelt.

Beym Einſammeln verwechſelt man ſie oft mit *Stachys ſylvatica* und auch *paluſtris* L. Die Beſchreibung beyder Pflanzen folgt gleich weiter unten.

Geruch: Der friſchen Pflanze iſt ſchwach, etwas betäubend.

Geſchmack: Der friſchen Blätter iſt etwas bitterlich balſamiſch und etwas zuſammenziehend.

Arzneyl. Kräfte: Aeltere Aerzte legten ihr auſserordentlich viele Kräfte bey; nach ihnen beſitzt ſie vorzüglich zertheilende, verdünnende, eröffnende, haupt- und nervenſtärkende etc. Allein ſie iſt ganz unwirkſam. Die bittere Wurzel erregt leicht Erbrechen und Purgiren.

Anwendung: Die Betonie iſt eine der älteſten Arzneypflanzen; man hat ſie übertrieben gelobt und faſt in allen Krankheiten empfohlen. *Antonius Muſa*, Leibarzt des Kaiſers Auguſtus, hat ſie in ſeinem Tractat *de Vetonica* gegen 47 verſchiedene Krankheiten empfohlen. *Plinius* im 8. Cap. des 25. Buchs, ſchreibt, daſs dasjenige Haus, in welchem die Betonie gefunden wurde, vor allen böſen Krankheiten ſicher ſey.

In ältern Zeiten wurde die Pflanze häufig als Arzneymittel in Beſchwerden des Kopfs, Engbrüſtigkeit von Verſchleimung, bey Lungengeſchwüren um den Auswurf zu befördern, Huſten, rheumatiſchen Zufällen, Epilepſie und andern Nervenkrankheiten etc. gebraucht.

Der

Der Aufguſs der Blätter ſoll die Ausdünſtung befördern, und das Pulver derſelben Nieſen erregen.

Die ganze Pflanze in Milch gekocht, ſoll ein bewährtes Arzneymittel für Rindvieh in Entzündung der Eingeweide vom Genuſs der Binſen und anderer Sumpfpflanzen ſeyn. Man hat ſich auch ihrer als ein Mittel gegen alle vermeintlichen Arten von Zauberey bedient. — Die jungen Blätter werden in England bisweilen mit an das Gemüſe gekocht. Den übrigen Nutzen dieſer Pflanze ſ. m. in: *Meinem ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 561.

Präparate: Ehedem *deſtill. Waſſer mit und ohne Wein, Conſerve, Syrup* und *Pflaſter*, Aqua cum et ſine vino, Conſerva, Syrupus et Emplaſtrum Betonicae; auch nahm man die Blätter noch zu vielen arzneylichen Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 46. *Oeder* Fl. dan. t. 726. *Lam.* ill. t. 507. f. 1. *Zorn* Ic. pl. t. 143. *Weinm.* N. 243. a. b. *Schkuhrs* bot Handb. t. 160. Handb. der pharm. Bot. Bl. LIII. f. 268.

CCCXXIV. Stachys. Zieſt.

Kelch einblättrig, röhrig, eckig, halbfünfſpaltig, zugeſpitzt, bleibend; Einſchnitte zugeſpitzt, pfriemenförmig, etwas ungleich; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre ſehr kurz; Schlund länglich, am Grunde nach unten zu höckerig; Oberlippe aufrecht oder helmförmig, faſt eyförmig, oft eingeſchnitten; Unterlippe gröſser, an den Seiten zurückgeſchlagen, dreyſpaltig; Mittellappen ſehr groſs, eingeſchnitten, zurückgefaltet; Staubfäden pfriemenförmig, nach dem Verblühen zur Seite gebogen; Staubbeutel einfach; Fruchtknoten viertheilig; Griffel fadenförmig, ſo lang als Staubfäden; Narbe zweyſpaltig, ſpitzig; 4 Saamen, eyförmig, eckig, in dem Kelch.

757. *Stachys ſylvatica* L.

Die Waldſtachys, ſtinkende oder tode Waldneſſel, groſse ſtinkende Taubneſſel, Heckenneſſel, Scharlachneſſel,

groſse

grosse Stinknessel, Stücknessel, Krötennessel, Waldnessel, Waldrosnessel, Wald-Bulkiskraut, Krötenkraut, Waldandorn, Gottesvergess, Bienensaug, Binsaug, Bulkeskraut, Schnappen, Waldrosspoley.

(*Lin.* Syst. veget. ed. XIV. 719. 1.)

Wurzel knotig, kriechend; Stengel aufrecht, viereckig, ästig, zottig, an den Gelenken und gegen die Spitze purpurfarbig, 2 bis 3 Fuss hoch; Aeste gegenüberstehend; Blätter gegenüberstehend, gestielt, herzförmig, langgespitzt, gekerbt, auf beyden Seiten zottig; Blüthenquirle meistentheils sechsblüthig, lockere Endähren bildend; Deckblätter unter jedem Quirle gegenüberstehend, lanzettförmig; Kelch zottig, meistentheils röthlich; Zähne fast gleich, abstehend, begrannt; Oberlippe der Blumenkrone dunkelpurpurroth, mit 3 noch dunklern Strichen; Unterlippe dunkelroth und weissgefleckt; Staubfäden über der Mitte etwas zottig; Griffel roth, am Grunde weiss.

Wohnort: Diese einjährige, nach einigen ausdauernde Pflanze wächst durch ganz Deutschland und in andern Ländern von Europa in schattigen, feuchten Wäldern, Hecken, Gebüschen, auf Waldwiesen, an Zäunen um die Dörfer etc.

Blüthezeit: Junius bis August.

Fruchtreife: August und September,

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Galeopsidis, Urticae inertis, magnae foetidissimae, Lamii sylvatici maximi.

Man sammelt sie bisweilen statt der *Betonie* ein.

Geruch: Diese Pflanze besitzt einen sehr stinkenden.

Geschmack: Dieser ist etwas salzig.

Arzneyl. Kräfte: Man schrieb ihr heilende, schmerzstillende und auflösende Kräfte zu. Das Kraut und die Blumen besitzen nicht mehr Kräfte als die taube Nessel.

Anwendung: Jetzt wird von den Aerzten nichts mehr davon gebraucht. Das Infusum des Krauts hielt man in Nervenzuständen für wirksam. Der gemeine Mann hält noch das Kraut, besonders den Saft davon, an

an einigen Orten, unter feine Hausmittel gegen Seitenftechen und Kolik. Uebrigens f. m.: *Mein fyftem. Verz. etc.* Nr. 562.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 84. *Rivin.* mon. t. 26. *Weinm.* N. 622. e. conf. 984. a.

758. *Stachys paluftris* L.

Der Sumpf-Zieft, Sumpfpoley, Rofspoley, Sumpf-Bulbiskraut, brauner Wafferandorn, Sumpfftachys, kleine Sumpftaubneffel, Sumpfrofsneffel, kleine Stinkneffel.

(*Lin.* Syft. veg. ed. XIV. 719. 2.)

Wurzel kriechend, fich fehr ausbreitend; Stengel aufrecht, viereckig, rauhhaarig, gegen 2 Fufs und drüber hoch; Blätter gegenüberftehend, ftiellos, gleichbreitlanzettförmig, gefägt, den Stengel halbumfaffend, zottig; Blüthenquirle meift fechs- auch mehrblüthig, eine Endähre bildend; Blumenkrone purpurfarbig; Mittellappen der Unterlippe weifsgefleckt; Kelche rauhhaarig; Zähne begrannt.

Es giebt eine Var. mit weifser Blüthe.

Wohnort: Diefe ausdauernde Pflanze wächft durch ganz Deutfchland, fo wie überhaupt durch ganz Europa, an Ufern der Flüffe, Bäche und Gräben, an Teichen, in Sümpfen, auf feuchten Aeckern, in feuchten Wäldern etc.

Blüthezeit: Junius bis Auguft.

Fruchtreife: September.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Galeopfidis paluftris foetidae f. Stachydis aquaticae.

Sie wird bisweilen für Betonica officinalis L. und Lythrum Salicaria eingefammelt.

Geruch: Die Pflanze ift übelriechend.

Anwendung: In England wird das Kraut als ein Wundmittel benutzt und *Cäfalpin* hat es im dreytägigen Fieber empfohlen.

Die Frühlingsfproffen davon geniefst man im Orient ftatt des Spargels und fie follen wohlfchmeckend feyn.

Die

Die friſchen fleiſchigen und mehligen Wurzeln haben einen angenehmen Geruch und guten Geſchmack und können gekocht gegeſſen, und nach *Bryant*, *Pennant* und *Linné*, getrocknet und gemalen im Nothfall zum Brotbacken gebraucht werden. Vom übrigen Nutzen dieſer Pflanze ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 563.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 273. *Riv.* mon. t. 26. *Weinm.* N. 948. b.

759. *Stachys recta* L.
Stachys Betonica Crantz.
Stachys bufonia Thuill.
Stachys Sideritis Vill.

Der weiſse Zieſt, aufrechtſtehende Roſspoley, gerade Andorn, gerade Roſsneſſel, gerade Stachys, Fuſsgeſparrkraut, Berufskraut, Beſchreykraut, Fuſsperlkraut, Wundkraut, Gliedkraut, Roſsneſſel.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 719. 15.)

Wurzel faſerig; Stengel aufwärts ſteigend, viereckig, ziemlich einfach, nur etwas äſtig, wenig behaart, 1 Fuſs und drüber hoch; Aeſte gegenüberſtehend; Blätter gegenüberſtehend, elliptiſch oder lanzettförmig, gekerbt, rauh, zu beyden Seiten zottig, hellgrün; untere Stengelblätter geſtielt; obere ſtiellos, langgeſpitzt; Blüthenquirle meiſtentheils zehnblüthig, faſt in Aehren zuſammengedrängt; Blumenkrone blaſsgelb, weiſslich, am Schlunde und auf der Unterlippe mit rothen Punkten verſehen; Kelche etwas feinhaarig; Zähne ſtachlig; Deckblätter gleichbreit-pfriemenförmig und klein.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in mehreren Gegenden Deutſchlands, in Frankreich und überhaupt im ſüdlichen Europa, auf bergigen und ſteinigen Orten, ſonnigen Hügeln, an Felſen, Zäunen, Wegen, in lichten Waldungen etc.

Blüthezeit: Mai bis Auguſt.

Fruchtreiſe: Auguſt und September.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Sideritidis. Man

Man fammelt die ganze Pflanze ein.

Geruch: Diefer ift angenehm gewürzhaft.

Gefchmack: Diefer ift gewürzhaft.

Arzneyl. Kräfte: Zufammenziehend, ftärkend, harntreibend etc.

Anwendung: Vormals war diefe Pflanze bey den Aerzten in grofsem Anfehen. Man brauchte fie in Wunden, Glieder- und Nervenzuftänden, zu Bädern wider die Abzehrung etc. Sie verdient aber, aufser bey den alten Mütterchen, von welchen fie fehr hoch gefchätzt wird, keine Aufmerkfamkeit. — Der Landmann fchätzt fie ebenfalls noch fehr hoch, und glaubt, dafs fie bey vermeinten behexten Kindern und bey dem Vieh ein fehr wirkfames Mittel fey. Gewöhnlich räuchert er damit, oder vergräbt fie unter die Thürfchwelle. Uebrigens f. m.: *Mein fyftem. Verz. etc.* Nr. 567.

Abbildungen: *Jacqu.* auftr. 4. t. 359.

CCCXXV. Ballota. Ballotenkraut.

Kelch einblättrig, röhrig, tellerförmig, fünfeckig, länglich, zehnftreifig, aufrecht, bleibend, gleich; Mündung gefaltet, fünfzahnig; Zähne fpitzig, ausgebreitet; unter dem Blüthenquirle eine aus gleichbreiten Blättchen beftehende Hülle befindlich; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre walzenförmig, fo lang als Kelch; Oberlippe aufrecht, eyförmig, ungetheilt, gekerbt, vertieft; Unterlippe dreyfpaltig, ftumpf; Mittellappen am gröfsten, eingefchnitten, flach; Staubfäden pfriemenförmig, gegen die Oberlippe gebogen, und kürzer als diefelbe; Staubbeutel länglich, an den Seiten; Fruchtknoten vierfpaltig; Griffel fadenförmig; Narbe dünne, zweyfpaltig; 4 Saamen, eyförmig, dreyfeitig, eben, im Grunde des unveränderlichen Kelchs.

760. *Ballota nigra* L.

Marrubium nigrum Crantz.

Der stinkende oder schwarze Andorn, schwarze Ballote, zahnlose Ballote, Zahnlose.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 720. 1.)

Wurzel kriechend, weiss, mit langen, dicken Fasern besetzt; Stengel aufrecht, oder am Grunde etwas liegend, viereckig, gegliedert, ästig, rauh, feinhaarig, 2—4 Fuss hoch; Aeste gegenüberstehend; Blätter gegenüberstehend, gestielt, herzförmig-eyförmig, ungetheilt, gesägt, stumpf, netzförmig-geadert, zottig, oben dunkelgrün, unten blässer; an den Blüthen stehende eyförmig, gespitzt; Blüthenquirle kurzgestielt, vielblüthig, fast einseitig, in den Blattwinkeln stehend; Blumenkronen purpurfarbig, mit weisslichen Adern bezeichnet; Kelche langgespitzt, feinhaarig, gestreift; Deckblätter unter den Quirlen fiederförmig.

Es giebt eine Variet., aber sehr selten, mit weisser Blüthe.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst fast durch ganz Deutschland, und in andern Ländern von Europa, häufig bey den Dörfern auf Schutthaufen, an Wegen, Zäunen, Mauern, Hecken und unangebauten Orten.

Blüthezeit: Junius bis August.

Fruchtreife: September.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Marrubii nigri s. foetid. s. Ballotae.

Man sammelt es öfters statt Marrubium vulgare L. ein.

Geruch: Die ganze Pflanze hat einen starken, widrigen, deswegen berührt sie kein Vieh.

Geschmack: Dieser ist bitter.

Arzneyl. Kräfte: Gelinde zusammenziehend, stärkend, auch auflösend und äusserlich schmerzstillend.

Anwendung: Das Kraut wurde als Aufguss in hysterischen und hypochondrischen Fällen empfohlen.

Aeusser-

Aeufserlich foll es bey frifchen Verwundungen, gequetfcht aufgelegt, als ein gelind zufammenziehendes Mittel gute Dienfte leiften. In Gothland braucht man es zur Vieharzney. Uebrigens f. m.: *Mein fyftemat. Verz. etc.* Nr. 578.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 136. *Zorn* Ic. pl. t. 266. *Weinm.* N. 711. b. Engl. Bot. t. 46. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 161. Handb. der pharm. Bot. Bl. LVII. f. 286.

CCCXXVI. Marrubium. Andorn.

Kelch einblättrig, tellerförmig, fteif, zehnftreifig, fünf- bis zehnzahnig, bleibend; Zähne abwechfelnd kleiner; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre walzenförmig; Schlund lang, röhrig; Oberlippe aufrecht, oder helmförmig, gleichbreit, zwey- bis vierfpaltig, auch ungetheilt; Unterlippe zurückgebogen, breiter, halbdreyfpaltig; Mittellappen breiter, eingefchnitten; Seitenlappen fpitzig; Staubfäden kürzer als Blumenkrone, unter der Oberlippe verfteckt; Staubbeutel einfach; Fruchtknoten vierfpaltig; Griffel fadenförmig, fo lang als Staubfäden; Narbe zweyfpaltig; 4 Saamen, länglich, eben, in dem zufammengezogenen Kelche eingefchloffen.

761. *Marrubium vulgare* L.

Der weifse oder gemeine Andorn, wilde Taurant, weifse Dorant, Durant, weifse Leuchte, Mutterkraut, Helfkraut, Lungenkraut, Marobel, Gottesvergefs, Gotteshülfe, Gottverges, Gutverges, Mariennеffel, Berghopfen.

(*Lin.* Syft. veg. ed. XIV. 721. 6.)

Wurzel zaferig, nicht tief in die Erde gehend, fchwarz; Stengel aufrecht, viereckig, fteif, wenig äftig, weifsfilzig, 1 bis 1½ Fufs hoch; Aefte gegenüberftehend; Blätter gegenüberftehend, unten länger als oben geftielt, dick, rundlich-eyförmig, gezahnt, runzlig-aderig, oben etwas dunkler grün, auf beyden Seiten weifsbehaart; Blüthenquirle vielblüthig, dicht, in den Blattwinkeln ftehend; Blumenkrone weifs; Kelche zehnzahnig, geftreift,

streift, filzig; Schlund mit dichten Haaren geschlossen; Zähne borstenartig und hakenförmig gekrümmt, abwechselnd kleiner, sehr abstehend; Deckblätter borstenförmig, filzig, zurückgeschlagen.

Die ganze Pflanze ist weisslich, wie bestäubt. Eine Varietät ist: β. *villosum*.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst häufig durch ganz Deutschland, so wie überall durch ganz Europa, um die Dörfer und Städte, an Wegen, Zäunen, trocknen Anhöhen, auf Aeckern, Schutthaufen, Triften etc.

Will man sie in Gärten ziehen, so muss es in einer Anlage für Alpengewächse geschehen, wo sie auch ihre Arzneykräfte behält, denn in einem fetten Grabelande verliert sie dieselben.

Blüthezeit: Junius bis August.

Fruchtreife: September.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Marrubii albi s. Prasii.

Einsammlung: Man sammelt gewöhnlich die ganze Pflanze vor der Blüthe im Mai und Junius ein und wird sowohl frisch als getrocknet benutzt.

Beym Einsammeln wird sie häufig mit *Ballota nigra* L. und auch mit *Nepeta Cataria* L. verwechselt. Die Beschreibung beyder Pflanzen s. m. weiter oben.

Geruch: Die frische Pflanze besitzt einen starken balsamischen, der sich aber beym Trocknen verliert.

Geschmack: Dieser ist bitter, ein wenig scharf.

Chemische Bestandth.: Diese sind bittere, harziggummige Theile, und ein ätherischer Stoff, der sich aber beym Trocknen verliert. Er ist durch Wasser, Wein und Weingeist ausziehbar.

Arzneyl. Kräfte: Diese sind gelind reizend, eröffnend, auflösend, harntreibend, vorzüglich stärkend.

Anwendung: Als Arzneypflanze ist sie schon den Griechen und Römern bekannt gewesen. Man braucht sie gegen Verstopfungen der Brust und des Unterleibes, als Husten, Lungensucht, Engbrüstigkeit, Leberverstopf-

ung;

ung; ferner bey Bleich- und Gelbſucht, Hämorrhoiden, zur Beförderung der Monatszeit etc. Auch legt man ſie auf Wunden, um ſelbige zu reinigen. *Linné* will einen durch Queckſilber erregten, unheilbar ſcheinenden Speichelfluſs, nachdem alle andern Mittel fruchtlos angewendet wurden, damit geheilet haben. Innerlich giebt man entweder den ausgepreſsten Saft des friſchen Krauts, täglich zu 1 bis 6 Unzen, oder man gebraucht täglich ½ bis 1 Unze vom friſchen oder getrockneten Kraute im Aufguſs mit Wein oder Waſſer, oder im Abſud; dann in Klyſtiren 2 Quentch. bis ½ Unze im Aufguſs oder Abſud.

Dieſe Pflanze iſt neuerlich als Hopfenſurrogat empfohlen worden. Vom übrigen Nutzen ſ. m.: *Mein Syſtem, Verz. etc.* Nr. 577.

Präparate: Auſser dem *Pulver* noch *Extract*, ſonſt auch *deſtill. Waſſer* und *Syrup*, Pulvis, Extractum, Aqua et Syrupus Marrubii albi; auch kam das Kraut zu mehreren Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 479. *Lam.* ill. t. 508. f. 1. *Zorn* Ic. pl. t. 27. *Weinm.* N. 710. a. b. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 162. Handb. der pharm. Bot. Bl. LVI. f. 280.

CCCXXVII. Leonurus. Wolfstrapp.

Kelch einblättrig, röhrig, walzenförmig-eckig, fünfeckig, fünfzahnig, bleibend; Zähne gleich; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; deſſen Röhre enge; Mündung von einandergeſperrt; Schlund lang; Oberlippe länger, halbwalzenförmig, vertieſt, höckerig, ſtumpf, ungetheilt, weichhaarig; Unterlippe zurückgebogen, dreytheilig; Lappen faſt gleichförmig, lanzettförmig, ganz; Staubfäden unter der Oberlippe verborgen; Staubbeutel länglich, zuſammengedrückt, zweyſpaltig, mit ſehr kleinen, glänzenden Kügelchen beſprengt; Griffel fadenförmig, ſo lang als Staubfäden; Narbe zweyſpaltig, ſpitzig; 4 Saamen länglich, auf der einen Seite erhaben, auf der andern eckig, in dem unveränderten Kelche.

762. *Leo-*

762. *Leonurus Cardiaca* L.

Der gemeine Wolfstrapp, Wolfsfufs, Löwenfchwanz, Herzgefpann, Herzgefpannkraut, Herzkraut, Herzgefperr, Wolfstope, wildes Mutterkraut, Engeltrank.

(*Lin.* Syft. veg. ed. XIV 722. 1.)

Wurzel kriechend; Stengel aufrecht, viereckig, äftig, etwas rauh, 2 Fufs und drüber hoch; Aefte gegenüberftehend; Blätter gegenüberftehend, ausgebreitet, feinhaarig, geftielt; untere langgeftielt, faft herzförmig-eyförmig, dreylappig; deren Seitenlappen gröfser, und an ihrer äufsern Seite eingefchnitten-gezahnt; mittlere Lappen dreytheilig; Stengelblätter keil-eyförmig, dreylappig eingefchnitten, gezahnt; ganz obere dreytheilig, ganz glattrandig, zugefpitzt, fich in den Blattftiel endigend; Blüthen ftiellos, dichte Quirle in den Blattwinkeln bildend; Kelch glatt, offenftehend, ftechend; Blumenkrone doppelt gröfser als Kelch, purpurfarbig, unten fehr zottig; deffen Röhre unten ein Knie habend und an der inwendigen Seite einen haarigen Kranz, die Fruchtknoten bedeckend; haarige Oberlippe fich in der Blüthe zurückbiegend; mittlere Einfchnitt der Unterlippe fpitzig; Staubfäden unten zottig und oben mit geftielten Drüfen befetzt; Deckblättchen klein, gleichbreit und pfriemenförmig.

Wohnort: Diefe ausdauernde Pflanze wächft durch ganz Deutfchland, fo wie überhaupt durch ganz Europa, um die Dörfer, an Gebäuden, auf alten Mauern, Schutthaufen, an Zäunen etc.

Sie wird auch in Gärten gezogen.

Blüthezeit: Julius und Auguft.

Fruchtreife: September.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Cardiacae.

Einfammlung: Im Junius fowohl die obern als untern Stengelblüthen.

Geruch: Die ganze Pflanze befitzt einen ftarken widrigen.

Gefchmack: Diefer ift fehr bitter und unangenehm.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſollen öffnend, ſtärkend, zuſammenziehend, treibend, zertheilend und heilend ſeyn.

Anwendung: Man brauchte ſonſt das Kraut gegen Verſchleimung, bey Wunden, Magendrücken, und wurde als harntreibendes, auch die monatliche Reinigung beförderndes Mittel gerühmt. Dieſe Pflanze war ehedem und noch hin und wieder jetzt, beſonders ein Spiel des Aberglaubens; man legte ſie auf das Herz, um das allzuheftige Klopfen deſſelben zu mindern, auch in die Wiegen, um den Schlaf der Kinder ruhiger zu machen.

Sie wird in verſchiedenen Krankheiten des Rindviehs und der Pferde gebraucht. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 555.

Präparate: Sonſt *deſtill. Waſſer*, Aqua Cardiacae.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 171. *Oeder* Fl. dan. t. 727. *Rivin.* mon. t. 20. Engl. Bot. t. 286. *Zorn* Ic. pl. t. 114. *Weinm.* N. 307. a. Handb. der pharm. Bot. Bl. LVI. f. 279.

CCCXXVIII. Clinopodium. Weichborſte.

Hülle unter den Quirlen, aus vielen borſtenförmigen Blättchen, von der Länge des Kelchs beſtehend; Kelch einblättrig, walzenförmig, röhrig, ſehr leicht gekrümmt, zweylippig; Oberlippe breiter, zweyſpaltig, ſpitzig, zurückgebogen; Unterlippe zweytheilig, dünn, eingebogen; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre kurz, nach und nach ſich in den Schlund erweiternd; Oberlippe aufrecht, vertieft, ſtumpf, eingeſchnitten; Unterlippe dreyſpaltig, ſtumpf; Mittellappen breiter, eingeſchnitten; Staubfäden in einen Bogen gekrümmt, unter der Oberlippe ſtehend; Staubbeutel rundlich; Fruchtknoten viertheilig; Griffel fadenförmig, ſo lang als Staubfäden; Narbe einfach oder zweyſpaltig, ſpitzig, zuſammengedrückt; 4 Saamen, eyförmig, eben, im zuſammengezogenen, am Bauche höckerigen Kelche.

763. *Clinopodium vulgare* L.

Die gemeine Wirbeldoſte, Wilddoſt, Hauptdoſt, kleiner Doſt, gemeine Wirbelborſte, gemeine Weichborſte, Wirbeldoſtbettpfoſte, kleine Berzmünze, falſche Bergmünze, falſcher Waldpoley, kleiner Wohlgemuth, Bettfuſs, wilde Baſilien, kleine engliſche wilde Baſilien, Maſtixkraut, Amberkraut.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 725. 1.)

Stengel aufrecht, am Grunde eingebogen, vierekkig, faſt einfach, ſteif, haarig, 1 bis 2 Fuſs hoch; Aeſte gegenüberſtehend; Blätter gegenüberſtehend, geſtielt, eyförmig, ſtumpf, entferntgezahnt, meiſtentheils zurückgebrochen, auf beyden Seiten zottig, nervig; Blüthenquirle geſtielt, an den Seiten und am Ende in den Blattwinkeln ſtehend, vielblüthig, ſehr dichte rundliche Köpfe bildend, haarig, am Grunde mit Hüllen verſehen; Deckblättchen borſtenförmig, ſehr viele, ſehr haarig; Kelch zweylippig, oben braun, am Halſe zuſammengezogen, am Grunde bauchig; Blumenkrone purpurfarbig, bisweilen weiſs, gering weichhaarig; Staubfäden in einen Bogen gekrümmt; Staubbeutel weiſsglänzend, zuſammengeneigt, unten in der Mitte der Queere zweytheilig und aus 2 Kugeln gleichſam zuſammengeſetzt.

Eine Varietät iſt: *β. minus.*

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland und in andern Ländern von Europa, an felſig ſteinigen Hügeln, an Wegen, Zäunen, Hecken, auf Feldern, in ſteinigen ſchattigen Wäldern.

Blüthezeit: Julius und Auguſt.

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Clinopodii arvenſis, Ocymi ſylveſtris.

Einſammlung: Die Blätter müſſen vor der Blüthe eingeſammelt werden.

Das Kraut wird bisweilen von den Apothekern mit Unrecht ſtatt der *Bergmünze*, *Meliſſa Calamintha* L., genommen.

Geruch: Dieſer iſt angenehm, aromatiſch.

Ge-

Geschmack: Dieser ist schärflich-bitterlich.

Anwendung: Die Blätter geben einen schmackhaften, gesunden Thee, der den chinesischen fast übertrifft. Man kann sie auch statt des Majorans in der Küche benutzen. Vom übrigen Nutzen s. m.: *Mein systemat. Verz. etc.* Nr. 579.

Abbildungen: *Rivin.* mon. t. 43. *Oeder* Fl. dan. t. 930. *Weinm.* N. 399. b, c. *Zorn* Ic. pl. t. 413.

CCCXXIX. *Origanum. Dosten.*

Hülle ährenförmig, vierseitig, aus schuppig übereinanderliegenden, eyförmigen, gefärbten Deckblättchen bestehend; Kelch einblättrig, ungleich, fünfzahnig oder zweylippig, oder zweyblättrig; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre walzenförmig, zusammengedrückt; Oberlippe aufrecht, flach, stumpf, eingeschnitten; Unterlippe dreyspaltig; Lappen fast gleich; Staubfäden fadenförmig, so lang als Blumenkrone; Staubbeutel einfach; Fruchtknoten vierspaltig; Griffel fadenförmig, nach der Oberlippe der Blumenkrone eingebogen; Narbe sehr leicht zweyspaltig; 4 Saamen, eyförmig, eben, im Grunde des zusammengeneigten Kelchs.

764. *Origanum Dictamnus* L.

Amaracus tomentosus Mönch.

Der cretische Diptam, candische Dosten, Diptamdost.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 726. 2.)

Wurzel zaserig; Stengel strauchartig, aufrecht, ästig, 1 Fuss hoch, und so wie die Blattstiele filzig; Aeste schwach, armförmig stehend; Blätter gegenüberstehend, rundlich, ganz ungetheilt, dick; untere weissfilzig; Blüthenähren überhängend; Blumenkronen röthlich; Deckblättchen rundlich, nackt, röthlich, länger als Kelch.

Wohnort: Diese kleine strauchartige Pflanze wächst auf der Insel Creta auf dem Berge Ida.

Sie wird auch bey uns hie und da in Gärten gezogen

und dauert im Sommer im Freyen aus, des Winters muſs ſie aber in ein Glashaus kommen.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Officinell: Das *Kraut*, Herba ſ. Folia Dictamni cretici, iſt ſelten noch im Gebrauch und in den Apotheken meiſtentheils verlegen.

Geruch: Dieſer iſt ſtark gewürzhaft.

Geſchmack: Dieſer iſt eben ſo und ſchärflich.

Chemiſche Beſtandth.: Aetheriſches Oel und Kampher. Bey der Deſtillation giebt 1 Pfund der getrockneten Blätter $\frac{1}{2}$ Quentch. wohlriechendes Oel.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind zertheilend, ſtärkend, ſchweiſstreibend etc.

Anwendung: Aeltere Aerzte hielten dieſe Pflanze für ein vorzügliches Wundmittel. Innerlich wurde ſie zur Hervorbringung der verſtopften Monatszeit, und überhaupt als ein gelind reizendes Mittel angewendet. Sie kann eben ſo wie der Majoran, Thymian und die gemeine Doſte gebraucht werden.

Präparate: Sonſt *ätheriſches Oel*, Oleum Dictamni cretici, auch kamen die Blätter noch zu einigen Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 462. *Hill.* Brit. p. 381. t. 54. f. 12. *Zorn* Ic. pl. t. 542. Handb. d. pharm. Bot. Bl. L. f. 257.

765. *Origanum creticum* L.

Der cantiſche oder cretiſche Doſten, candiſche Majoran, ſpaniſche Hopfen.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 726. 4.)

Stengel aufrecht, dick, viereckig, röthlich, filzig, 1 Fuſs hoch; Blätter gegenüberſtehend, geſtielt, eyförmig, etwas ſpitzig, gekerbt, runzlig, filzig; Blumenähren zuſammengehäuft, lang, prismatiſch, aufrechtſtehend; Blüthen weiſs; Deckblätter häutig, doppelt ſo lang als Kelch, röthlich.

Wohn-

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Südeuropa, beſonders auf der Inſel Creta, in Paläſtina und in der Schweiz.

Sie wird auch bey uns in Gärten gezogen, verträgt aber unſere Winter nicht leicht, wenn die Wurzeln nicht vor dem Erfrieren geſchützt werden. Sie verlangt einen kieſigen, thonigen Boden und einen ſonnigen Standort.

Blüthezeit: Julius und Auguſt.

Officinell: Ehedem die blühenden Spitzen der Pflanze, Spicae ſ. Herba Origani cretici. Jetzt wird davon nur ſelten mehr Gebrauch gemacht, da es nicht an gewürzhaften Kräutern bey uns fehlt.

Die Blumenähren haben einige Aehnlichkeit in der Geſtalt mit den Hopfenzapfen.

Geruch: Dieſer iſt ſtark und angenehm gewürzhaft.

Geſchmack: Dieſer iſt brennend gewürzhaft.

Chemiſche Beſtandth.: Ein ſehr ſcharf ätheriſches Oel und Kampher. Aus 16 Pfund dieſer Blumenähren erhält man ungefähr 20 Gran Oel.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Dieſe hielt man ehedem für nervenſtärkend, zertheilend, auflöſend und blähungtreibend. Die Blüthenähren wurden nur ſelten im wäſſerigen, weinigen und geiſtigen Auszuge innerlich, öfter aber äuſserlich zu Bädern, Bähungen etc. gebraucht. Das Oel, *ſpaniſche Hopfenöl*, wird bey hohlen Zähnen und bey Lähmung der Zunge angewendet. Beſonders ſteht es an einigen Orten beym gemeinen Manne in groſsem Ruf.

Die Blumenähren wurden ehemals häufig und noch jetzt in der Haushaltung zur Würze einiger Speiſen, welche davon einen ſehr angenehmen Geſchmack bekommen, gebraucht, und werden auch häufig zu den ſogenannten italieniſchen Salaten mit genommen; auch hat man ſie ſtatt des Hopfens benutzt.

Präparate: *Deſtill. Oel*, Oleum Origani cretici.

Das Oel iſt ſcharf, rothbraun, hat einen ſtarken gewürzhaften Geruch und erregt ein Brennen auf der Zunge.

Abbildungen: *Dodon.* pempt. t. 284. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 164.

766. *Origanum vulgare* L.

Der gemeine oder wilde, oder braune oder rothe Dosten, Felddosten, wilde Majoran, Walddost, Wintermajoran, wilde Orant, Organt, Badkraut, Dostenkraut, Schusterkraut.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 726. 7.)

Wurzel holzig; Stengel aufrecht, steif, undeutlich viereckig, ästig, haarig, röthlich, 1—2 Fuss hoch; Aeste gegenüberstehend; Blätter gegenüberstehend, gestielt, eyförmig, stumpf, etwas gezahnt, auf beyden Seiten feinhaarig; Blüthenähren ungestielt, aufrecht, rundlich und knaulförmig, in Rispen angehäuft, an der Spitze der Zweige, gefärbt; Nebenblätter eyförmig, stumpf, roth, länger als Kelch; Blumenkrone gewöhnlich fleischfarbig, auch bisweilen weiss und rosenroth; Kelch klein, fünfzahnig, feinhaarig; Zähne fast gleich; Staubfäden länger als Blumenkrone.

Eine Varietät ist: *β. humile.* Rispen dichte, zusammengezogen; Aehrchen länglich; Blüthen weiss.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst fast durch ganz Deutschland, besonders in Thüringen und in andern Ländern des nördlichen Europa an trocknen bergigen, steinigen und felsigen, waldigen Orten, in Gebüschen, an Zäunen und Hecken, Wiesen- und Feldrändern, in Weinbergen etc.

Fortpflanzung: Wenn man diese Pflanze in Gärten ins Grabeland pflanzt, so wird sie zwar viel grösser, verliert aber an ihren Kräften, und deswegen muss ihr ein magerer Boden und sonniger Standort gegeben werden, besonders an der Südseite der Anlage für Alpengewächse, wo sie ihren natürlichen Wuchs und Kräfte behält. Will man sie im Grossen anbauen, so darf sie aber nicht auf guten, sondern auf den magersten Feldern, worauf nicht einmal der Hafer und andere Getraidearten gut fortkommen, gezogen werden. Sollte man aber keine solchen Felder besitzen und sie durchaus in ein gutes Erdreich bringen müssen, so ist es nothwendig, dass

daſs man vorher, ehe die Pflanze eingeſetzt wird, in die Tiefe des Grabens etwas Schutt oder Kieſs bringt, ſo daſs die Pflanze nur einigermaſsen ihren natürlichen Standort findet.

Blüthezeit: Julius bis September.

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Das *Kraut* und die *Blüthen*, Herba et Flores Origani vulgaris.

Einſammlung: Der oberſte Theil des Stengels mit den Blüthen vom Julius bis September. Beym Trocknen gehen $\frac{5}{8}$ Feuchtigkeit verloren.

Geruch: Dieſer iſt angenehm, gewürzhaft, majoranartig.

Geſchmack: Dieſer iſt ſcharf, beiſsend und gewürzhaft. (Dieſe Pflanze iſt weniger gewürzhaft als die vorhergehende Art.)

Chemiſche Beſtandth.: Dieſe ſind gummig-harzige, ätheriſches Oel und Kampher. Bey der Deſtillation mit Waſſer erhält man nach *Dörffurt* vom Pfunde bis $1\frac{1}{2}$ Quentch. gelbliches oder gelbrothbräunliches, brennend gewürzhaftes Oel, worin Kampher anzuſchieſsen pflegt, und der durchgeſeihte braunrothe, ſchwach unangenehm bittere Rückſtand giebt gegen $\frac{3}{8}$ wenig wirkſames, gummiges Extract. Der geiſtige, gewürzhaftere Auszug giebt $\frac{1}{8}$ des dazu genommenen Krauts an harzigem ſtärker bitterem und etwas zuſammenziehenden Extract.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind erhitzend, nervenſtärkend, auflöſend, ſchweiſstreibend etc. und äuſserlich zertheilend.

Anwendung: Des Krauts bediente man ſich beſonders bey ſchleimigen Bruſtkrankheiten, langwierigen Katarrhen, Verſtopfung der Monatszeit etc. Es wird am ſchicklichſten im Aufguſſe, oder im weinigen und geiſtigen Auszuge innerlich verordnet. Aeuſserlich nimmt man es zu Kräuterſäcken in Wein gekocht, Fuſsbädern, Bähungen und auch zu Klyſtiren. Das deſtillirte Oel, auf Baumwolle getröpfelt, und in hohle Zähne gebracht, wie das ſpaniſche Hopfenöl, dem es ohnedieſs gewöhnlich

lich untergeſchoben wird, ſtillt die Schmerzen, weswegen man es als ein ſehr vorzügliches Mittel gegen Zahnſchmerzen rühmt. Abergläubiſche Leute brauchen das Kraut zum Räuchern, um ſich für Hexerey zu ſichern.

Die Blätter können ſtatt des Majorans zu grünen Suppen, Würſten und Fleiſchſpeiſen als Gewürze gebraucht werden, was auch häufig in Italien geſchieht. Zu dieſem Zweck zieht man auch bisweilen bey uns in Küchengärten dieſe Pflanze unter den Namen des Wintermajorans. Nach *Scopoli* halten einige das Kraut für ein beſonderes Verbeſſerungsmittel der ſchädlichen Eigenſchaften der Champions, und vermiſchen es daher damit; hängt man die friſche Pflanze in die Bier-, ſo wie auch in die Weinfäſſer, ſo verhindert ſie das Umſchlagen oder Sauerwerden des Getränks, läſst man ſie aber mit Bier gähren, ſo wird es berauſchend. Unter den Kräuterſalaten können die Blumenähren ſtatt des ſpaniſchen Hopfens benutzt werden. Dieſe Pflanze ſoll nach den neueſten Unterſuchungen, mit andern Gewächſen vermiſcht, ein Hopfenſurrogat liefern, und in dieſer Rückſicht verdient ſie in den Gegenden, wo ſie nicht häufig wild wächſt, im Groſsen angebaut zu werden. Das Kraut, zwiſchen die Kleider gelegt, hält die Motten davon ab, und bindet man daſſelbe um einen Baum, ſo ſollen die Ameiſen nicht hinaufkommen. Die Blätter geben einen lieblich ſchmeckenden Thee, der ſehr gerühmt und mit dem chineſiſchen verglichen wird. Den übrigen Nutzen dieſer Pflanze ſ. m. in: *Meinem ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 580.

Präparate: *Aetheriſches Oel und Waſſer*, Oleum et Aqua Origani vulgaris; auch kamen ſonſt die blühenden Spitzen zu mehreren Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Riv.* mon. t. 60. *Blackw.* Herb. t. 280. *Oeder* Fl. dan. t. 638. *Zorn* Ic. pl. t. 57. *Bulliard* herb. t. 193. *Weinm.* N. 772. c. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 165. Handb. der pharm. Bot. Bl. L. f. 255.

767. *Ori-*

767. *Origanum Majorana* L.
Majorana hortenſis Mönch.
Der Majoran-Doſten, Majoran, Mairan, gewöhnliche oder zahme Majoran, Sommermajoran, Gartenmajoran, Wurſtkraut.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 726. 11.)

Wurzel zart, zaſerig; Stengel aufrecht, ſchwach, äſtig, bräunlich, 1—2 Spannen lang; Blätter gegenüberſtehend, klein, kurzgeſtielt, eyförmig oder elliptiſch, ſtumpf, ganz ungetheilt, feinhaarig, grünweiſslich; Blüthenähren rundlich, geſtielt, zu 3 dicht zuſammenſtehend, an den Spitzen der Zweige, feinhaarig; Blüthen klein, weiſsgrün; Deckblätter rund, wollig, graugrün.

Wohnort: Das eigentliche Vaterland dieſer einjährigen Pflanze iſt ungewiſs; gegenwärtig wächſt ſie in Portugal, Spanien und auch in Paläſtina wild.

Bey uns wird ſie häufig zur Würzung der Speiſen in den Gärten gezogen.

Fortpflanzung: Dieſe geſchieht durch Saamen. Dieſer wird im April in ein dazu bereitetes, fettes, gut gegrabenes Beet, oder auf den Umſchlag eines Miſtbeetes, geſäet, oft begoſſen und dann werden die jungen Pflänzchen in einem tiefgegrabenen, guten Beete 6—8 Zoll weit von einander gepflanzt, oder wenn ſie an ihrem Orte bleiben ſollen, die zu dichtſtehenden ausgezogen.

Blüthezeit: Julius bis September.

Fruchtreiſe: Auguſt bis October. Der Saame wird hier nicht reif.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Majoranae ſ. Sampſuchi.

Einſammlung: Gewöhnlich das Kraut mit den blühenden Spitzen gegen Michaelis, man bindet es in Bündel und trocknet es ſchnell. In Bündeln verliert es beym Trocknen ¾ am Gewicht.

Geruch: Dieſer iſt durchdringend, angenehm aromatiſch, eigenthümlich.

Ge-

Geſchmack: Dieſer iſt ſcharf, etwas bitterlich-gewürzhaft.

Chemiſche Beſtandth.: Der vorwaltende Beſtandtheil iſt ein ätheriſches, grüngelbliches Oel, von einem ſehr brennenden, gewürzhaften Geſchmack und hat den Geruch der Pflanze, und verwandelt ſich durch das Alter in eine röthliche, kampherähnliche Subſtanz. Nach *Hagen* geben 16 Unzen getrocknetes Kraut bis 2 Quentch. auch wohl darüber dieſes Oels, und nach *Dörffurt* liefert es friſch durch die feuchte Deſtillation mit einem aromatiſchen Waſſer $\frac{1}{346}$ bis $\frac{1}{480}$, und getrocknet $\frac{1}{64}$ deſſelben. Es läſst ſich, wie alle ätheriſche Mittel, durch Waſſer, Wein und Weingeiſt ausziehen.

Arzneyl. Kräfte: Gelindreizend, auflöſend, zertheilend, ſchweiſstreibend, nerven- und magenſtärkend, nieſenerregend etc.

Anwendung: Das Kraut hat ſich in Krankheiten, wo Schleimanhäufungen ſtatt fanden, ſehr nützlich erwieſen; ferner brauchte man es bey Schwäche des Magens und jetzt geſchieht die Anwendung deſſelben noch häufig gepülvert als gelindes Nieſemittel beym Stockſchnupfen, um den Schleim der Naſe aufzulöſen. Innerlich braucht man es für ſich und in Verbindung mit andern Subſtanzen in Pulverform, als Latwerge und im Aufguſs mit Waſſer als Thee, täglich zu 2 Quentch. bis ½ Unze; auch äuſserlich zu Bädern im Aufguſs. Das friſch aufgelegte Kraut iſt bey ſchmerzhaften und ſcirrhöſen Geſchwülſten der Brüſte dienlich. Das deſtillirte Waſſer giebt man Kindbetterinnen, um die Reinigung derſelben zu begünſtigen, auch wird es zu mancherley Mixturen als auflöſendes Mittel gebraucht. Es hat vorzüglich ſeine Kräfte dem ätheriſchen Oele des Krauts zu verdanken. Die Majoranbutter oder Salbe wendet man vorzüglich dazu an, um Kindern, welche an Verſtopfungen der Naſe leiden, durch Einreiben auf dieſelbe Art zu helfen.

Dieſe Gewürzpflanze kommt an viele Speiſen, zu Suppen, Saucen, ans Fleiſch, in Würſte etc. Die Blumen werden von den Bienen häufig beſucht.

Präparate: Pulver, deſtill. Waſſer, ätheriſches Oel,

Oel, *Majoranbutter* oder *Salbe*, sonst auch *Essenz* und *Conserve*, Pulvis, Aqua, Oleum, Butyrum, Essentia et Conserva Majoranae.

Das Kraut muss gleich nach dem Trocknen gepülvert und in fest verstopften und verpichten Flaschen aufbewahrt werden. Das destillirte Wasser und den Geist braucht man noch unter reizende Salben und Mischungen. Das frische Kraut kocht man auch mit reinem Schweinefett oder ungesalzener Butter, wovon diese eine grüne Farbe anzunehmen pflegt; diese Salbe, unter dem Namen Majoranbutter, ist unkräftiger als das Oel, welches eine Zeitlang mit dem Majorankraute, ohne zu kochen, infundirt worden ist. Man hatte überhaupt in den Apotheken mehrere Zubereitungen aus dieser Pflanze vorräthig, auch kam sie noch zu verschiedenen andern Zusammensetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 319. *Moris.* hist. 3. S. 11. t. 3. f. 1. *Zorn* t. 41. Handb. der pharm. Bot. Bl. L. f. 256.

CCCXXX. *Thymus. Thymian.*

Kelch einblättrig, röhrig, zweylippig, bleibend; Oberlippe breiter, flach, aufrecht, dreyzahnig; Unterlippe zweyborstig, von gleicher Länge; Kelchschlund dicht mit Haaren geschlossen; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre so lang als Kelch; Schlund klein; Oberlippe kürzer, flach, aufrecht, ausgerandet, stumpf; Unterlippe länger, offen, breiter, stumpf, dreyspaltig; Mittellappen grösser, ganz oder ausgerandet; Staubfäden eingekrümmt, kurz, von einander stehend; Staubbeutel klein; Fruchtknoten viertheilig; Griffel fadenförmig; Narbe zweyspaltig, spitzig; Kelche am Halse enger, im Grunde die 4 kleinen rundlichen Saamen enthaltend.

767. *Thymus Serpyllum* L.
Serpyllum vulgare.

Der Feldthymian, *wilde Thymian*, *Quendelthymian*, *Quendel*, *Quändel*, *Quindel*, *Quänlein*, *Kühnlein*, *Kundling*, *Gundel*, *Gundling*, *Feldquendel*, *grosse Citronenrauche*,

rauche, weiſse Quendel, Feldkümmel, Feldpoley, wilde Poley, Hühnerpoley, Fröſchpoley, Hühnerkohl, Hühnerklee, Hühnerſieb, Hühnerkraut, Kudelkraut, Kondelkraut, Kuttelkraut, Unſerer Frauen Bettſtroh, Koſtenz. (*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 727. 1.)

Wurzel holzig, zaſerig; Stengel kriechend, raſenförmig ausgebreitet, fadenförmig, äſtig, ſtumpf viereckig, röthlich, feinhaarig, oft kaum eine Spanne lang, und zur Blüthezeit aufrecht; Blätter klein, gegenüberſtehend, ſehr kurz geſtielt, eyförmig, flach, ſtumpf, glatt, am Grunde gewimpert, ganzungetheilt; Blüthen purpurfarbig, auch blaſsroth, einen am obern Ende des Stengels kurzen, ſtumpfen, aus vielblumigen Quirlen zuſammengeſetzten Kopf bildend; Kelche klein, purpurroth und gewimpert; Staubfäden kleiner als die Blumenkrone; Griffel hervorragend.

Nach den höhern und niedern Standorten und nach Beſchaffenheit des Bodens, ändert dieſe Pflanze, auſser der in Gärten kultivirten Spielart mit bunten Blättern, beſonders in Rückſicht der Stellung, Bau und Farbe der Blüthen, ſehr ab. Man hat folgende Abarten, die wieder ihre Abänderungen haben:

1. *Der gemeine, kleine Feldthymian, Serpyllum vulgare minus.* (*Thymus includens Ehrh.*). Dieſs iſt die eben beſchriebene gemeine Abart. Sie kommt auch bisweilen mit weiſsen Blumen (*weiſser Quendel*) und glatten Blättern vor, und die Staubfäden ſind innerhalb der Blumenkronröhre verborgen.

2. *Die gefranzte* Abart, *Serpyllum vulgare ciliatum.* Sie unterſcheidet ſich von der vorhergehenden durch längliche und bis an die Spitze gefranzte Blätter.

3. *Der gröſsere Feldthymian oder Quendel, Serpyllum vulgare majus* (*Thymus exſerens Ehrh.*) Dieſe unterſcheidet ſich durch 1 faſt fuſshohen, ziemlich aufrechtſtehenden, nur unten niederliegenden Stengel, durch länglich-eyförmige, länger geſtielte, glatte, am Grunde gefranzte Blätter und durch Staubfäden, die über die Blumenkronröhre hervorragen. Von dieſer giebt es auch eine Abänderung mit weiſser Blume.

4. *Der*

4. *Der breitblättrige Thymian*, *Serpyllum vulgare majus latifolium.* Er unterſcheidet ſich durch eyförmige, ſehr ſtumpfe, am Grunde kaum gefranzte Blätter, durch eine wenig gefranzte Oberlippe des Kelchs und durch kleinere Staubfäden als die Blumenkrone.

5. *Der Citronenthymian*, *oder Citronquendel*, *Serpyllum citrum*, *ſ. citratum*, *ſ. citriodorum.* Er unterſcheidet ſich dadurch, daſs die mit den Fingern zerriebenen Blätter ſtark nach Citronen riechen. Es giebt Abänderungen mit ſchmälern und breitern Blättern und wird häufig in den Gärten gezogen.

6. *Der aufrechte Thymian*, *Serpyllum erectum.* Er unterſcheidet ſich durch einen ganz aufrechtſtehenden und nicht liegenden Stengel.

7. *Der rauchhaarige Thymian*, *raucher oder böhmiſcher Quendel*, *Serpyllum anguſtifolium hirſutum.* Die Stengel und vorzüglich die Blätter ſind auf beyden Seiten haarig. Hiervon giebt es wieder folgende Abänderungen: *a.* mit kriechendem, ſehr äſtigen und dicht raſenartigem Stengel, mit kleinen, breitern, ſehr haarigen grauen Blättern, und *b.* mit weiſser Blume. Die letzten Blätter dieſer Abänderung bilden oft am Ende einen grauen wolligen unförmlichen Kopf, der von dem Stich eines Inſekts (Cynips), welches dort ſeine Eyer abſetzt, herrührt.

Wohnort: Dieſe ſehr kleine, ſtrauchartige Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland und in andern Ländern von Europa auf trocknen, bergigen, ſonnigen Orten, trocknen, ſandigen Anhöhen, in dürren, ſtark der Sonne ausgeſetzten Wäldern, an Wieſenrändern, Wegen, auf Triften, Mauern etc.

Einige Abarten werden auch zum Küchengebrauch in unſern Gärten gezogen.

Fortpflanzung und *Boden*: Will man den Quendel in einem Garten ziehen, ſo muſs er an eine trockne Stelle, z. B. an Terraſſen gepflanzt, oder ſo wie Thymus vulgaris, zu Einfaſſung der Beete benutzt werden. Er vermehrt ſich durch die darniederliegenden Stengel auſſerordentlich, und deswegen muſs man dieſelben im letztern Falle öfters abſchneiden, ſonſt überzieht er in

kurzer

kurzer Zeit ein ganzes Beet. Durch Zertheilung der Stökke und durch Saamen läſst er ſich überhaupt vermehren.

Blüthezeit: Junius bis September.

Fruchtreife: Auguſt bis October.

Officinell: Das *Kraut* und die *Blüthen*, Herba et Flores Serpylli.

Einſammlung: Man ſammelt die ganze Pflanze mit den Blüthen ein, und am liebſten zum Arzneygebrauch die Abänderung, die einen citronartigen Geruch hat (Herba Thymi citrati), und trocknet ſie bey mäſsiger Wärme. Beym Trocknen verliert ſie ⅔ Feuchtigkeit und viel von ihrem Geruch und Geſchmack.

Geruch: Dieſer Pflanze iſt angenehm und ſtark gewürzhaft.

Geſchmack: Iſt bitterlich und gewürzhaft.

Chemiſche Beſtandth.: Ihr Hauptbeſtandtheil iſt ein ätheriſches Oel, das auch beym Trocknen nicht ganz entweicht, aber die Siedehitze nicht verträgt. 15 Pfund geben 4 Scrupel Oel. Nach *Neumann* läſst ſich aus dem Kraute eine groſse Menge Kampher mit Quendelgeruch erhalten.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind zertheilend, auflöſend, ſchweiſstreibend, nervenſtärkend etc. Der Quendel gehört zu den gewürz- und kampherartigen, und den vorzüglichſten deutſchen Arzneypflanzen.

Anwendung: Er wird äuſserlich zu reizenden Bädern, ſo wie der Geiſt unter ähnlichen Miſchungen mit Nutzen, wegen ſeines gewürzhaften durchdringenden Geruchs, gebraucht. Dampfbäder von demſelben ſind ein vortreffliches Mittel zur Erregung der Monatsreinigung, beſonders wenn dieſer Zuſtand aus Schwäche entſtanden iſt. Ganz empyriſch wird er bey Kopfſchmerzen angewendet. Innerlich bedient man ſich deſſelben als Thee, täglich 2 Quentch. bis ½ Unze. Das deſtillirte Oel ſoll die Zahnſchmerzen ſtillen, es wird aber ſelten gebraucht. Die mit Weingeiſt über den Quendel abgezogene, ſehr angenehm riechende Flüſſigkeit leiſtet bey Lähmungen etc. gute Dienſte. — Das gequetſchte

Kraut

Kraut in Bier eingegeben, ſoll wider das Drehendwerden der Schafe dienlich ſeyn.

Da dieſe Pflanze eine der gewürzhafteſten in Deutſchland iſt, ſo verdient ſie allgemein als Gewürz bey uns benutzt zu werden. Auf dem Lande iſt ſie das beſte und gebräuchlichſte Parfüm, und man nimmt ſie auch unter die Käſe. Die Isländer thun ſie des Winters in den Molken, wodurch derſelbe einen angenehmen Geſchmack bekommt. Die Blätter geben einen angenehmen Thee, beſonders von dem Citronenquendel. Den Bienen dienen die Blumen als ein Stärkungsmittel. Vom übrigen Nutzen dieſer Pflanze ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 542.

Präparate: Deſtill. Oel, Waſſer und *Eſſenz*, Oleum, Aqua et Eſſentia Serpylli; auch kam das Kraut noch zu einigen Zuſammenſetzungen.

Zur Deſtillation des Quendelgeiſts, und zur Gewinnung des gelben, angenehm riechenden und brennend ſchmeckenden ätheriſchen Oels wird das friſche, am beſten blühende Kraut benutzt.

Abbildungen: Blackw. Herb. t. 418. *Oeder* Fl. dan. t. 1165. *Vaill.* bot. t. 32. f. 9. Flor. β, *Sabb.* hort. 3. t. 69. *Zorn* Ic. pl. t. 17. *Weinm.* N. 916. c. f. g. h. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 164. Handb. der pharm. Bot. Bl. LI. f. 262.

769. *Thymus vulgaris* L.

Der gemeine oder gewöhnliche Thymian, Gartenthymian, Thümmelthymian, römiſche oder welſche Quendel, welſches Kuttelkraut, Bienenkraut, Pfefferkraut, Demuth, kleine Cypreſſe.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 727. 2.)

Wurzel dünn, zaſerig; Stengel ſtrauchartig, aufrecht, dünn, ſtumpf viereckig, ſehr äſtig, rauh, bis 1 Fuſs hoch; Zweige rund, braun, mit kurzen Härchen dicht bedeckt; Blätter ſehr klein, gegenüberſtehend, ſtiellos, länglich-eyförmig, ganzungetheilt, am Rande zurückgerollt, auf beyden Seiten punctirt, immergrün; Blüthen hellroth, quirlförmig-ährenförmig, an den Spitzen der Zweige; Kelche ſparſam feinbehaart; Staubfäden ſehr kurz.

Es

Es giebt davon eine Variet. mit breitern Blättern. *β. latifolia.* Blätter faſt eyförmig, etwas flach.

Wohnort: Dieſe ſehr kleine ſtrauchartige Pflanze wächſt in den ſüdlichen Theilen von Europa, als: in Spanien, Frankreich, Italien, und auch in Sibirien, auf ſteinigen, bergigen Gegenden.

Sie wird häufig bey uns in Gärten gezogen, wo ſie ſehr gut fortkommt.

Fortpflanzung: Dieſe kann auf verſchiedene Weiſe geſchehen: 1. Durch den Saamen, welcher im März und April auf ein gutgegrabenes, nicht zu mageres Land geſäet, oft begoſſen und alsdann $\frac{1}{2}$ Fuſs weit auseinander gepflanzt wird. 2. Durch Zertheilung der alten zweyjährigen Stöcke. 3. Durch Zweige, welche man im April abſchneidet, auf ein etwas ſchattiges Beet einſetzt und nothdürftig begieſst. Sie kann vorzüglich zur Einfaſſung der Beete gebraucht werden, wenn man die Stöcke im März zertheilt und die Pflanzen alsdann 3 Zoll weit von einander einſetzt und ſogleich begieſst.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt und September. So wie der Saame nach und nach reift, ſammelt man ihn ein, trocknet denſelben und reibt ihn ſodann aus.

Officinell: Das *Kraut* und die *Blüthen*, Herba et Flores Thymi vulgaris ſ. hortenſis.

Einſammlung: Man ſammelt die ganze Pflanze ein. Sie verliert beym Trocknen $\frac{5}{8}$ Feuchtigkeit.

Geruch: Der ganzen Pflanze iſt ſehr angenehm und ſtark gewürzhaft.

Geſchmack: Dieſer iſt ſehr gewürzhaft, ſcharf beiſsend.

Chemiſche Beſtandth.: Aetheriſches Oel und Kampher. Die Menge des Oels, die man daraus erhält, iſt ſehr verſchieden. Nach *Dörffurt* erhält man bey feuchter Deſtillation $\frac{1}{581}$ bis $\frac{1}{85}$ deſſelben von röthlich gelber Farbe, ſehr ſcharfen Geſchmack und angenehmen Geruch, welches in kubiſchen Kryſtallen, von, wie es ſcheint,

fcheint, Benzoefäure ähnlicher Natur, anfchiefst. Ferner giebt das Kraut $\frac{1}{5}$ geiftiges und $\frac{1}{4}$ wäfferiges Extract.

Arzneyl. Kräfte: Diefe find nerven- und magenftärkend, blähungtreibend, auflöfend, fchweifstreibend, zertheilend, fäulnifswidrig etc.

Anwendung: Man benutzt und verordnet diefes Kraut, wie das von der vorhergehenden Art, mit dem es gleiche Arzneykräfte befitzt, und wie andere aromatifche Kräuter, z. B. bey Verftopfung, Magenfchwäche etc. Durch den eben fo wirkfamen Quendel, Majoran und viele andere ähnliche aromatifche Arzneygewächfe wird es entbehrlich. Es wird in der Haushaltung als Gewürz zu vielen Speifen genommen, und befonders mit in die Würfte gefüllt. In einigen Gegenden fpült man mit dem Abfud deffelben die Weinfäffer aus, um dem Wein einen angenehmen Gefchmack zu geben.

Präparate: *Deftill. Oel*, fonft auch *Waffer*, Oleum et Aqua Thymi, auch kam das Kraut noch zu verfchiedenen Zufammenfetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 211. *Zorn* Ic. pl. t. 458. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 164.

770. *Thymus Acynos* L.
Acynos vulgaris Perf.
Acynos thymoides Mönch.

Der Bergthymian, blaue Bergthymian, Bafilienartiger Thymian, Bafilienthymian, Steinpoley, Steinquendel, wilde Bafilie, Bergbafilie, kleine Bergmünze, wilde Kirchhyfop.

(*Lin.* Syft. veg. ed. XIV. 727. 4.)

Wurzel holzig; Stengel aufrecht, am Grunde etwas äftig, viereckig, haarig, meiftens 1 Hand hoch; Blätter gegenüberftehend, kurzgeftielt, eyförmig, fpitzig, gefägt, rauh; Blüthen blafsviolet, mit gelbgeflecktem Schlunde, auch braun, geftielt, überhängend, meiftens fechsblüthige Quirle bildend; Blumenftiele einblüthig; Kelche geftreift, haarig, unten bauchig, oben zufammengezogen; Mittellappen der Unterlippe der Blumenkrone ausge-

geſchweift; Staubfäden in einen Bogen gekrümmt; Staubbeutel ſich zuſammenneigend, roth, und in der Mitte kreuzweiſs zweytheilig.

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland und in andern Ländern von Europa, an dürren, ſandigen und ſteinigen, bergigen Orten und Hügeln, auf kieſsigen Aeckern unter der Saat, Mauern, an Ackerrändern, Wegen, in Weinbergen etc.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreife: September.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Clinopodii ſ. Ocymi ſylveſtris.

Einſammlung: Die ganze Pflanze. Das gewürzhafte Kraut wird an einigen Orten ſtatt des *Eiſenkrauts* gebraucht.

Geruch: Der ganzen Pflanze iſt angenehm gewürzhaft.

Geſchmack: Dieſer iſt bitterlich gewürzhaft.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Wie bey den vorhergehenden Arten. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 543.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 814. Engl. Bot. t. 411. *Bulliard* herb. t. 318.

771. *Thymus alpinus* L.

Acynos alpinus Mönch u. Perſ.

Thymus montanus Crantz.

Der Alpenthymian, *Alpenquendel.*

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 727. 5.)

Wurzel zaſerig; Stengel theils liegend, theils aufrecht, äſtig, rund, ſehr gegliedert, ziemlich glatt; Aeſte abſtehend; Blätter gegenüberſtehend, geſtielt, rundlich, etwas ſtumpf, bisweilen ſpitzig, etwas geſägt, vertieft, glatt; Blumenquirle ſechsblüthig, in den Blattwinkeln; Blumenſtiele einblüthig; Kelche geſtreift, an einer Seite röthlich, etwas zottig Blumenkrone purpurfarbig, bisweilen

weilen rosenroth, aufgeblasen, dreymal länger als Kelch; Unterlippe derselben bey dem haarigen Schlunde eine weisse erhabene Linie habend; Oberlippe zweytheilig.

Diese Art hat weit grössere und gestieltere Blumen und einen grössern Wuchs als die vorhergehende. Es giebt davon Abänderungen mit zottigen, oder auch mit glatten, mit eyförmigen oder mit lanzettförmigen Blättern, mit kleinern oder auch mit grössern Blumen, mit aufrechten oder auch mit kriechenden Stengeln.

Wohnort: Diese einjährige Pflanze wächst auf trocknem Boden, auf Wegen an den Alpen und Bergen in Oesterreich, Salzburg, Bayreuth, bey Sanspareil und häufig in der Schweiz.

Blüthezeit: Mai bis September.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Clinopodii montani.

Geruch: Dieser ist sehr angenehm gewürzhaft.

Geschmack: Dieser ist eben so.

Arzneyl. Kräfte: Auflösend, nervenstärkend etc.

Anwendung: Nach *Haller* wurde das gewürzhafte Kraut gegen Brustkrankheiten gebraucht.

Präparate: Das Kraut macht einen Bestandtheil des berühmten Schweizerthees aus.

Abbildungen: *Bocc.* mus. 2. p. 50. t. 45. *Zorn* Ic. pl. t. 398. *Jacqu.* austr. 1. p. 60. t. 97.

772. *Thymus Mastichina* L.

Thymus ciliatus Mönch.

Der Mastixthymian, *Mastixkraut*, *Amberkraut*.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 727. 9.)

Stengel holzartig, aufrecht, ästig, etwa 1½ Fuss hoch; Blätter gegenüberstehend, etwas gestielt, eyförmig, undeutlich gesägt, auf beyden Seiten nackt; Blüthen weiss, wohlriechend, quirlförmig; Quirle vielblüthig, entfernt, an der Spitze der Zweige; Kelche fein wollig, mit borstenförmigen, langhaarigen Zähnen.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Spanien, auch in verſchiedenen Gegenden von Italien.

Man findet ſie häufig bey uns in Gärten, wo ſie faſt in jedem Boden fortkommt.

Blüthezeit: Julius.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Maſtichinae Gallorum ſ. Mari vulgaris.

Zum Arzneygebrauche ſammelt man die jungen Zweige nebſt den Blättern, auch wohl die Blätter allein, ein.

Geruch: Der Blätter iſt ſehr angenehm, durchdringend balſamiſch.

Geſchmack: Iſt aromatiſch.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Die getrockneten Blätter und die Spitzen ſollen ein wirkſames Mittel gegen den allzuhäufigen Abgang der monatlichen Reinigung ſeyn. Man läſst zu dieſem Behuf ein Quentch. von dem Pulver in einem Glaſe rothen Wein zur Doſis nehmen.

Dieſe Pflanze wird auch in der Küche gebraucht.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 134.

CCCXXXI. Meliſſa. Meliſſe.

Kelch einblättrig, faſt glockenförmig, zweylippig, trocken, eckig, geſtreift, etwas offen, bleibend; Oberlippe dreyzahnig, zurückgelegt, flach; Unterlippe kürzer, etwas ſpitzig, zweytheilig, abſtehend; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre walzenförmig, mit aufſpringendem Schlund; Oberlippe kürzer, aufrecht, gewölbt, rundlich, zweyſpaltig; Ränder zurückgeſchlagen; Unterlippe dreyſpaltig, flach, abſtehend; Mittellappen gröſser, herzförmig; Staubfäden pfriemenförmig; Staubbeutel klein, paarweiſs zuſammengeneigt; Fruchknoten vierſpaltig; Griffel fadenförmig, ſo lang als Blumenkrone, mit den Staubfäden unter deſſen Oberlippe eingebogen; Narbe dünn, zweyſpaltig, zurückgebogen; 4 Saamen, eyförmig, eben, im Grunde des vergröſserten, unveränderlichen Kelchs.

Gärtner hat *Meliſſa Calamintha* L. zu einer neuen Gatt., *Calamintha*, *Bergmünze*, erhoben, welche folgende Kennzeichen hat: Kelch nach der Blüthe mit Haaren geſchloſſen; Blumenkrone am Schlunde etwas aufgeblaſen; Oberlippe ausgerandet; Unterlippe dreytheilig, Mittellappen ungetheilt, etwas ausgerandet, oder ein wenig gekerbt. Es gehören noch verſchiedene Arten dazu.

773. *Meliſſa officinalis* L.

Die gemeine oder officinelle Meliſſe, Gartenmeliſſe, Citronenmeliſſe, Wintermeliſſe, Meliſſenkraut, Citronenkraut, Mutterkraut, Immenkraut, Bienenkraut, Herzkraut, Immenblatt, Bienenſaug, Honigblume.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 728. 1.)

Wurzel ſchief, rund, zaſerig, holzig; Stengel aufrecht, viereckig, äſtig, etwas haarig, $1\frac{1}{2}$ bis 3 Fuſs hoch; Zweige kurz, aus den Blattwinkeln kommend; Blätter gegenüberſtehend, kurzgeſtielt, herzförmig oder eyförmig, ſtumpf oder ſpitzig, geſägt, etwas haarig, oben dunkelgrün, unten bläſſer; Blüthenquirle zur Hälfte um den Stengel gehend, etwas geſtielt; Blüthenſtielchen einfach, einblumig; Blumenkronen weiſs, ſelten röthlich; Kelche eckig, haarig; Nebenblätter länglich oder eyförmig, geſtielt, ganzungetheilt.

Es giebt davon folgende Varietät: *β. hirſuta.*

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Südeuropa, vorzüglich auf den italieniſchen Alpen und in der Schweiz, ferner in Frankreich, am adriatiſchen Meere, auf den Inſeln des Archipelagus, in Deutſchland, in Oeſterreich, bey Frankfurt a. M., Altona und in Schleſien etc. auf Gebirgen an waldigen Orten und an Zäunen.

Sie wird bey uns auch häufig in den Gärten gezogen, wo man gewöhnlich die Beete damit einfaſst, und läſst ſich auch auf Feldern anbauen.

Fortpflanzung: Sie kann in Menge durch die Zertheilung der Wurzeln vermehrt werden, wozu der Auguſt oder September die ſchicklichſte Zeit iſt, damit ſich die feinen Wurzeln noch vor dem Winter mit den Erd-

theilen gehörig verbinden. Man kann ſie auch aus Saamen ziehen, beſſer aber iſt die eben angegebene Methode. Die Pflanzen kommen 6 Zoll weit von einander und werden gut angegoſſen. In einem lockern, etwas trocknen Boden, wachſen ſie am beſten.

Blüthezeit: Julius und Auguſt.

Fruchtreife: September.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Meliſſae citrinae ſ. citratae ſ. hortenſis ſ. Cedronellae.

Einſammlung: Dieſe geſchieht im Junius vor der Blüthe; denn im Blühen oder Verblühen iſt ihr Geruch widrig und ſie nicht mehr ſo kraftvoll. Die vom Stengel abgeſtreiften Blätter muſs man ſehr ſchnell, entweder in Ofenwärme, oder ſehr dünne ausgeſtreut, trocknen, auſserdem werden ſie während des Trocknens leicht ſchwarz, unanſehnlich und kraftlos; auch muſs die Einſammlung bey trockner Witterung geſchehen. Beym Trocknen gehen etwa $\frac{25}{32}$ am Gewicht verloren. Die Meliſſe kann jährlich zwey-, auch dreymal abgeſchnitten werden, wenn man ſie nicht zur Blüthe kommen läſst. Ihre Anwendung geſchieht vorzüglich zur Deſtillation des Waſſers oder Weins und zur Gewinnung des ätheriſchen Oels.

Geruch: Dieſer iſt ſehr angenehm und citronenartig, der aber bey der Blüthe etwas wanzenartig wird.

Geſchmack: Dieſer iſt etwas ſcharf, aber gewürzhaft.

Chemiſche Beſtandth: Der wirkende Beſtandtheil iſt ein weiſses, ſtarkriechendes ätheriſches Oel, das bey vorſichtigem Trocknen zwar zum Theil, aber doch nicht ganz entweicht. Bey der Deſtillation erhält man nach *Dörffurt* $\frac{1}{1925}$ deſſelben. Das Kraut giebt $\frac{1}{5}$ geiſtiges und $\frac{3}{8}$ wäſſeriges Extract. Es läſst ſich durch Waſſer, Wein und Weingeiſt ausziehen.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind auflöſend, nervenſtärkend, blähungtreibend, krampfwidrig etc.

Anwendung: Das Kraut wird vorzüglich in Theegeſtalt als ein gelind reizendes Mittel bey Nervenſchwäche ge-

gebraucht; auch dient es, fo wie das deftill. Waffer, als ein gewöhnliches Mittel zum Treiben der monatlichen Reinigung. Innerlich verordnet man es als Thee täglich zu 2 Quentch. bis ½ Unze und drüber; äufserlich zu Umfchlägen, Bädern und als Niefemittel, und das deftill. Waffer davon innerlich Efslöffelweife, für fich, oder mit andern Arzneyen vermifcht, da es aber bald feinen Gebrauch verliert, fo wird es weniger angewendet.

Die getrockneten Blätter geben einen guten Thee, und frifch fetzt man diefelben wegen ihres gewürzhaften Gefchmacks dem Salate bey. Von den Deutfchen und Engländern wird die Meliffe bisweilen dem Bier beygemifcht, um folches beraufchender zu machen. *Boucherey* will aus ihr einen füfsen und guten Zucker verfertiget haben. Die Bienen halten fich gern bey ihr auf.

Präparate: Deftill. Waffer und *ätherifches Oel*, fonft auch *Extract*, *Effenz* und *Syrup*, Aqua, Oleum, Extractum, Effentia et Syrupus Meliffae citrinae.

Bey dem *Karmeliterwaffer*, Eau de Carmes, welches an manchen Orten noch ftark im Gebrauch ift, find die Blätter ein Hauptbeftandtheil. Man braucht es gegen Ohnmachten.

Ueber 1 Theil getrockneter Blätter ziehe man von 15 Theilen Brunnenwaffer 10 Theile ab.

Das im Handel vorkommende Meliffenöl wird meiftens von einigen andern ähnlich riechenden Pflanzen, die zugleich eine gröfsere Menge liefern, z. B. von der *canarifchen* und *türkifchen Meliffe*, *Dracocephalum canarienfe et moldavica* L., der *italienifchen Katzenmünze*, *Nepeta italica* L. etc. deftillirt.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 27. *Zorn* Ic. pl. t. 134. *Kerner* ökon. Pfl. 3. t. 280. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 164. Handb. d. pharm. Bot. Bl. LV. f. 276.

774. *Meliffa Calamintha* L.
Calamintha vulgaris P.
Thymus Calamintha Smith.

Die Bergmeliffe, Calaminthenmeliffe, Feldmeliffe, Ackermeliffe, gemeine kleine Feldmünze, Bergmünze, Ackermünze,

münze, wilder Poley, wildes Mutterkraut, Melissenkraut, Kalamint, Bergkalamint.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 728. 3.)

Wurzel klein, faserig; Stengel etwas aufrecht oder auch niederliegend, ästig, viereckig, schwach, rauhhaarig, 1 bis 2 Fuſs und drüber lang; Blätter gegenüberstehend, gestielt, eyförmig, etwas stumpf, scharf gesägt, gerippt, auf beiden Seiten feinhaarig; Blumenstiele vielblüthig, gabelförmig, meistens kürzer als Blätter, einseitig, sehr rauhhaarig, in den Blattwinkeln; Deckblätter einzeln, gegenüberstehend, gleichbreit; Kelche gestreift, ziemlich glatt, röthlich; 3 Zähne der obern Lippe aufwärts hakenförmig gebogen; Blumenkrone bläulich oder röthlich, doppelt so lang als Kelch.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst in Spanien, Frankreich, Italien, der Schweiz, auch in einigen Gegenden Deutschlands, in Oesterreich, Steyermark, Kärnthen, Salzburg, in der Wetterau, bey Regensburg, in der Pfalz, bey Fulda, in Schlesien etc., auf steinigen bergigen Hügeln, an Ackerrändern und in Wäldern.

Sie wird auch bey uns in Gärten gezogen und durch den Saamen oder Ableger vermehrt.

Blüthezeit: Julius und August.

Fruchtreife: September.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Calaminthae s. Calaminthae montanae s. Calmontanae.

Einsammlung: Die blühende Pflanze. Wegen ihrer Seltenheit hat man gewöhnlich *Clinopodium vulgare* L. (m. s. weiter oben) dafür eingesammelt, so wie auch bisweilen *Melissa Nepeta* L.

Geruch: Der ganzen Pflanze ist stark, gewürzhaft, etwas melissenartig, der aber im Trocknen sehr vergeht.

Geschmack: Dieser ist bitterlich gewürzhaft.

Chemische Bestandth.: Aetherisches Oel und Kampher.

Arzneyl. Kräfte: Diese sind zertheilend, magenstärkend, blähungtreibend etc.

Anwen-

Anwendung: Man hat dieſe Pflanze ehedem äuſserlich in Lähmungen und ſtärkenden Nervenbädern, bey Mutterbeſchwerden, innerlich bey Engbrüſtigkeit, Blähungskoliken und ausgebliebenen Monatsfluſs gebraucht, wo ſie ſehr gute Dienſte geleiſtet haben ſoll. Ob ſie gleich nicht unkräftig iſt, ſo kann man ſie doch wegen anderer gebräuchlicherer Pflanzen entbehren.

Sie wird als ein Gewürz den Speiſen hinzugeſetzt.

Präparate: Ehedem *deſtill. Waſſer* und *gekochtes Oel*, Aqua et Oleum coctum Calaminthae, auch kam das Kraut noch zu mehreren Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Bauhin.* hiſt. plant. p. 228. t. 3. *Blackw.* Herb. t. 166. *Zorn* Ic. pl. t. 3. Hort. Eyſt. vern. VII. fol. 8. f. 2. *Weinm.* N. 281. a. Handb. der pharm. Bot. Bl. LV. f. 275.

775. *Meliſſa Nepeta* L.
Calamintha Nepeta P.
Thymus Nepeta Smith,

Die poleyartige Meliſſe, Kornmeliſſe, Katzenmünze-Meliſſe, Katzenmünze, Kornmünze, Ackermünze, Feldmünze, wilder Poley, Feldkalaminth, poleyartiger Kalaminth.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 728. 4.)

Wurzel faſerig; Stengel aufſteigend, etwas hart, viereckig, äſtig, röthlich, rauhzottig; Aeſte gegenüberſtehend; Blätter gegenüberſtehend, geſtielt, eyrund-herzförmig, zugeſpitzt, etwas geſägt, runzlig, klein, punctirt, unten behaart; Blumenſtiele vielblüthig, gabelförmig-doldentraubenförmig, länger als die Blätter, in den Blattwinkeln; Blüthen bläulich und am Gaumen einen weiſsen und blauen Rand; Staubbeutel kreuzweiſs liegend; Schlund mit Haaren beſetzt; Kelche geſtreift, röthlich; Deckblätter pfriemenförmig.

Sie hat mit der vorhergehenden ſehr viel Aehnlichkeit und beyde ſind von den Botanikern häufig mit einander verwechſelt worden.

Wohn-

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst in Oesterreich, Kärnthen, Krain, Tyrol, Salzburg, bey Regensburg, in Schlesien, häufig in England, Italien, Frankreich und der Schweiz, auf trocknen, bergigen Orten, Dämmen und an den Rändern der Wälder.

Sie wird auch bey uns in botanischen Gärten gezogen.

Blüthezeit: Julius und August.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, auch noch jetzt in England, und in einigen andern Gegenden, Herba Melissae Nepetae s. Calaminthae Pulegii odore.

Geruch: Dieser ist dem Poley ähnlich.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Wie bey den vorhergehenden Arten.

Abbildungen: *Bocc.* mus. 2. p. 45. t. 40. u. 38. *Blackw.* t. 167. *Zann.* ist. p. 46. t. 187.

CCCXXXII. *Dracocephalum. Drachenkopf.*

Kelch einblättrig, röhrig, sehr kurz, entweder zweylippig oder blos fünfzahnig, bleibend; Oberlippe dreyspaltig; Unterlippe zweytheilig; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre so lang als Kelch; Schlund sehr gross, länglich, aufgeblasen, aufsperrend, am Rükken etwas zusammengedrückt; Oberlippe aufrecht, helmförmig, zusammengefaltet, stumpf, ungetheilt; Unterlippe dreyspaltig; Seitenlappen aufrecht; Mittellappen herabhängend, klein, rundlich, ausgerandet; Staubfäden pfriemenförmig, unter der Oberlippe der Blumenkrone verborgen; Staubbeutel fast herzförmig; Fruchtknoten viertheilig; Griffel fadenförmig, so lang als die Staubfäden; Narbe zweyspaltig, spitzig, dünn, zurückgeschlagen; 4 Saamen eyförmig-länglich, dreykantig, im Grunde des Kelchs.

776 *Dracocephalum canariense* L.

Der kanarische oder wohlriechende Drachenkopf, Kanariendrachenkopf, kanarische Melisse, Citronenkraut.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 729. 2.)

Stengel

Stengel glatt, klebrig, 2 bis 4 Fuſs hoch; Blätter drey-, auch fünfzählig; Blättchen eyförmig-länglich, ſpitzig, geſägt; Seitenblättchen faſt zweylappig; Blüthen dunkelblau, kurze, dicke Aehren am Ende des Stengels bildend.

Wohnort: Dieſer kleine Strauch wächſt in Amerika und auf den kanariſchen Inſeln.

Er wird auch bey uns in Gärten gezogen, und kommt gut fort, hält aber den Winter über nicht leicht im Freyen aus.

Blüthezeit: Julius und Auguſt.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Meliſſae canarienſis.

Geruch: Das Kraut giebt, beſonders zwiſchen den Händen gerieben, einen ſtarken und ſehr angenehmen Geruch, ähnlich der Meliſſe und des Kamphers, von ſich. Er iſt ſtärker als bey der türkiſchen Meliſſe, und ſcheint daher auch mehr Wirkſamkeit zu beſitzen.

Geſchmack: Dieſer iſt angenehm und aromatiſch bitterlich.

Chemiſche Beſtandth.: Aetheriſches Oel und Kampher. Das deſtill. Oel ſoll den vortrefflichſten Wohlgeruch verbreiten.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſind reizend, nerven- und magenſtärkend etc.

Anwendung: Wie bey der folgenden Art.

Präparate: Einige glauben, daſs das Oleum Syrae ſ. Zierae, *Kameelheuöl*, *türkiſch Meliſſenöl*, von dieſer oder von der folgenden Art deſtillirt werde.

Abbildungen: *Moriſ.* hiſt. 3. p. 366. S. 11. t. 11. f. ult. *Pluck.* alm. 401. t. 315. f. 5. *Zorn* Ic. pl. t. 423.

777. *Dracocephalum Moldavica* L.

Der türkiſche oder moldauiſche Drachenkopf, die türkiſche Meliſſe, Sommermeliſſe, Baſtardmeliſſe, das türkiſche Citronenkraut.

(Lin. Syſt. veg. ed. XIV. 729. 8.)

Stengel

Stengel aufrecht, viereckig, äſtig, röthlich, bis 2 Fuſs hoch; Blätter gegenüberſtehend, geſtielt, lanzettförmig, tief geſägt, unten punctirt; untere Sägezähne etwas gefranzt; Blüthen bläulich, auch weiſs, quirlförmig, an den Spitzen der Zweige; Deckblätter lanzettförmig, gefranzt-gezahnt.

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt in der Moldau und in Sibirien.

Sie wird auch bey uns als Zierpflanze in den Gärten gezogen,

Fortpflanzung: Sie muſs jährlich aus den Saamen gezogen werden. Die Kultur iſt ſehr leicht, denn man darf nur den Saamen im Frühjahr an der beſtimmten Stelle ausſäen, und dann die jungen Pflänzchen, wenn ſie zu nahe an einander ſtehen ſollten, verdünnen,

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Meliſſae turcicae ſ. Cedronellae, welches jetzt ganz in Vergeſſenheit gekommen iſt. An ſtatt dieſer Pflanze hat man auch die vorhergehende, ſo wie auch Meliſſa Nepeta L., die zwar in Deutſchland nur ſelten iſt, desgleichen Nepeta Cataria L., dafür eingeſammelt.

Geruch: In Anſehung deſſelben nähert ſie ſich der Meliſſe, der ähnlichen Abänderung des Quendels und Baſilikums, nur iſt er ſchwächer.

Chemiſche Beſtandth.: Durch die Deſtillation erhält man daraus eine geringe Menge eines angenehm riechenden ätheriſchen Oels.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Wie bey der Citronenmeliſſe. An Wirkſamkeit übertrifft ſie dieſelbe.

Die Blätter ſowohl grün als getrocknet geben einen wohlſchmeckenden Thee.

Präparate: Sonſt *deſtill. Waſſer* und *Oel*, Aqua et Oleum Meliſſae turcicae.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 557. *Lam.* ill. t. 513. *Zorn* Ic. pl. t. 294. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 165.

CCCXXXIII.

CCCXXXIII. *Melittis. Meliſſenblatt.*

Kelch einblättrig, glockenförmig, rund, aufrecht, zweylippig; Oberlippe höher, eingeſchnitten, ſpitzig; Unterlippe kürzer, zweyſpaltig, bisweilen auch gekerbt, ſpitzig; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre viel enger als Kelch; Schlund nicht viel weiter; Oberlippe aufrecht, rundlich, flach, ungetheilt; Unterlippe abſtehend, dreyſpaltig, ſtumpf; Mittellappen gröſser, flach, ungetheilt; Staubfäden pfriemenförmig, unter der Oberlippe; Staubbeutel zweyſpaltig, ſtumpf, paarweis in ein Kreuz zuſammengeneigt; Fruchtknoten viertheilig, ſtumpf, zottig; Griffel fadenförmig, ſo lang als Staubfäden; Narbe zweyſpaltig, ſpitzig; Saame rundlich, dreykantig, im Grunde des unveränderlichen Kelchs befindlich.

778. *Melittis Meliſſophyllum* L.

Das meliſſenblättrige Immenblatt oder Honigblatt, Meliſſenblatt, die breitblättrige Meliſſe, Bergmeliſſe, Waldmeliſſe, Wanzenmeliſſe, meliſſenblättrige Melittes, Waldneſſel, das Bienenkraut, Mutterkraut, Waldmutterkraut, Grieskraut.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 731. 1.)

Stengel aufrecht, viereckig, geſtreift, wenig äſtig, rauhhaarig, 1 bis gegen 2 Fuſs hoch; Blätter groſs, gegenüberſtehend, langgeſtielt, eyförmig, ſtumpf, ſägeartig-gezahnt, dunkelgrün, auf beyden Seiten haarig, rauh, runzlig; Blüthen in den Blattwinkeln, einzeln, einſeitig, geſtielt, groſs, feinhaarig, ſchön weiſs; Unterlippe der Blumenkrone dreyſpaltig; Mittellappen gröſser, flach, ganzrandig, purpurfarbig; Oberlippe rundlich, aufrecht, ganzrandig; Röhre zweymal länger als Kelch, oben von der Dicke einer Gänſefeder; Staubbeutel gelb, kürzer als Blumenkrone; Kelch glockenförmig, aufrecht, weit, feinhaarig, dreyſpaltig, und ein wenig gröſser als ſein Stiel; oberſte Einſchnitt oft an beyden Seiten einen kleinen Zahn habend; Deckblätter fehlend, aber an ſtatt deſſen 2 rothe Drüſen am Grunde eines jeden Blumenſtiels.

Es

Es giebt Varietäten mit fast herzförmig-eyrunden Blättern und auch mit ganz weissen Blumen.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst in verschiedenen Gegenden Deutschlands, in Oesterreich, bey Regensburg, Bayreuth, Nordhausen, Jena, Danzig, ferner in Schlesien, England, Frankreich, der Schweiz etc. auf bergigen, waldigen Orten.

Sie wird auch bey uns in Gärten gezogen.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: August.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Melissophylli.

Geruch: Der frischen Blätter ist unangenehm, der aber nach dem Trocknen angenehm gewürzhaft wird.

Geschmack: Dieser ist etwas bitter.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung:* Man will sie harntreibend und die monatliche Reinigung befördernd gefunden haben. In einigen Gegenden braucht man das Kraut in langwierigen Brustkrankheiten. Uebrigens s. m.: *Mein system. Verzeichn. etc.* Nr. 547.

Abbildungen: Engl. Bot. t. 577. *Jacqu.* austr. t. 26. *Moris.* hist. 3. S. 11. f. 8. *Weinm.* N. 220. d. *Zorn* Ic. pl. t. 313.

CCCXXXIV. *Ocymum. Basilienkraut.*

Kelch einblättrig, sehr kurz, zweylippig, bleibend; Oberlippe flach, kreisförmig, breiter, aufsteigend; Unterlippe vierspaltig, spitzig, zusammengeneigt; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig, verkehrt stehend; Röhre sehr kurz, ausgebreitet; aufwärts gerichtete Lippe breiter, stumpf, gleichförmig, halbvierspaltig; herabwärtsgekehrte Lippe schmäler, ungetheilt, gesägt oder gekerbt, länger; Staubfäden herabgeneigt, 2 äussern am Grunde eine gebogene Verlängerung habend; Staubbeutel halbmondförmig; Fruchtknoten viertheilig; Griffel fadenförmig, so lang als Staubfäden; Narbe zweyspaltig; 4 Saamen, eyförmig, in dem geschlossenen Kelche.

779 Ocy-

779. *Ocymum Basilicum* L.

Das gemeine oder grosse Basilienkraut, Herrnkraut, Königskraut, Hirnkrautbasilie, Hirnkraut, gemeine Basille, Basilike, Basilicum, grosse Nelkenbasilien.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 732. 6.)

Wurzel zaserig, schwarz; Stengel aufrecht, ästig, gegen 1½ Fuss hoch; Blätter gegenüberstehend, gestielt, eyförmig, spitzig, ganzrandig, glatt, punctirt, hellgrün; Blüthen weiss; Kelche gefranzt; Saame klein, länglich, schwarz,

Die ganze Pflanze ist entweder hellgrün oder dunkelröthlich.

Es giebt davon folgende Abänderungen; β. *fimbriatum, latifolium maculatum* s. *crispum.* γ. *bullatum, foliis bullatis.*

Wohnort: Diese einjährige Pflanze wächst in Ostindien und Persien.

Sie wird in unsern Gärten nebst den verschiedenen Varietäten besonders des Wohlgeruchs wegen häufig gezogen, wo sie sehr gut fortkommt, und in Zimmern in Töpfen gehalten.

Fortpflanzung: Durch Saamen. Der Basilikum wird, weil er keine Kälte vertragen kann, in Mistbeete, oder in Töpfe, die man in ein Zimmer stellt, im April gesäet, und wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, 8—9 Zoll weit nach der Schnur ins freye Land verpflanzt und mäsig begossen. Er liebt einen sonnenreichen Ort.

Blüthezeit: Julius und August.

Officinell: Das *Kraut*, und sonst auch der *Saame*, Herba et Semen Basilici majoris s. Ocymi citrati.

Zum Arzneygebrauch muss man das Kraut sorgfältig trocknen und in gut verschlossenen Gefäsen oder Zuckergläsern aufbewahren.

Statt dieser werden auch die Blätter von der eben folgenden Art eingesammelt, welche jener sehr ähnlich ist, aber kleinere Blätter hat.

Geruch: Dieser ist äusserst angenehm und wird im Trocknen noch angenehmer, als er im frischen Zustande ist; der Saame riecht gewürzhaft.

Ge-

Geſchmack: Dieſer iſt gewürzhaft, dem des Majorans ähnlich und beym vorſichtigen Trocknen wird derſelbe noch lieblicher.

Chemiſche Beſtandth.: Aetheriſches Oel und Kampher.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe ſollen verdünnend, auflöſend, nervenſtärkend, nieſenerregend etc. ſeyn. Ueberhaupt ſtimmt das Kraut in ſeiner Wirkung mit dem Thymian und der Meliſſe überein.

Anwendung: Man braucht es bisweilen noch zu Bädern und zum Kräuterſchnupftabak, um den Schleim aus der Naſe wegzuſchaffen. Sonſt wurde es bey Erbrechen, Schwindſucht, Huſten, Bräune, Mundfäule, Auffpringen der Lippen und Bruſtwarzen, Kopfweh und andern Krankheiten angewendet.

Mehr nützt man es friſch und getrocknet, roh und gekocht, zur Würzung unſchmackhafter Speiſen, vorzüglich zu Fiſchen. Es giebt ſehr kräftige, gewürzhafte Brühen. Die Franzoſen bedienen ſich deſſelben faſt zu allen Brühen und Suppen. Auch die Indianer gebrauchen dieſe Pflanze als ein Gewürz, das ſie vorzüglich den Fleiſchſpeiſen hinzuſetzen.

Präparate: Kraut und Saamen kamen ehedem zu vielen Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 104. *Zorn* Ic. pl. t. 226.

780. *Ocymum minimum* L.

Das kleine Baſilienkraut, die kleinſte Baſilie, kleinſte Nelkenbaſilien, kleine Baſilicum.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 732. 7.)

Stengel aufrecht, äſtig, glatt, 1 Spanne hoch; Blätter gegenüberſtehend, eyförmig, ganzungetheilt, glatt; Blüthen weiſs.

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt in Zeylon und in andern Theilen von Oſtindien.

Sie wird bey uns häufig in Gärten gezogen und beſonders in Töpfen in Wohnzimmern gehalten.

Blüthe-

Blüthezeit: Julius bis September.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Baſilici minimi. Man muſs es im Schatten trocknen und in gut verſtopften Gefäſsen aufbewahren.

Geruch: Dieſer iſt ſehr gewürzhaft, ſtärker und angenehmer, als bey der vorhergehenden und daher auch kräftiger und verdient deswegen den Vorzug.

Geſchmack: Dieſer iſt ſehr gewürzhaft.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Wie bey der vorigen Art.

Dieſe Pflanze wird von den Indianern zum Räuchern und zum Beſtreuen der Todenſärge gebraucht.

Abbildungen: *Moriſ.* hiſt. 3. p. 407. S. 11. t. 10. f. 17. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 166.

CCCXXXV. *Scutellaria. Helmkraut.*

Kelch einblättrig, ſehr kurz, röhrig, ungetheilt oder undeutlich gezahnt, nach der Blüthe mit einem helmförmigen Deckel geſchloſſen; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre ſehr kurz, zurückgebogen; Schlund lang, zuſammengedrückt; Oberlippe hohl, dreyſpaltig, zuſammengedrückt; Mittellappen vertieft, ausgerandet; Seitenlappen flach, etwas ſpitzig; Unterlippe breiter, eingeſchnitten, abſtehend; Staubfäden unter der Oberlippe verborgen; Staubbeutel klein; Fruchtknoten viertheilig; Griffel fadenförmig, ſo lang als Staubfäden; Narbe einfach, gekrümmt, zugeſpitzt; Kelch mit einem Deckel umſchloſſen, helmförmig, die Stelle einer Saamenkapſel vertretend, dreyeckig, am untern Rande aufſpringend, die 4 rundlichen Saamen enthaltend.

781. *Scutellaria galericulata* L.
Caſſida galericulata Scop.

Das gemeine Helmkraut, blaue Schildkraut, gemeine Schildkraut, Fieberkraut, Fleckenkraut, Tertiankraut, der blaue Augentroſt.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 734. 6.)

Wur-

Wurzel kriechend; Stengel aufrecht, viereckig, ästig, glatt, röthlich, 1 bis 2 Fuſs hoch; Aeste gegenüberstehend; Blätter gegenüberstehend, kurzgestielt, herzförmig-lanzettförmig, gekerbt, etwas stumpf, glatt; Blüthen in den Blattwinkeln stehend, meistens gepaart oder auch einzeln, gestielt, zurückgebogen, gewöhnlich einseitig, an der Oberlippe blau, an der Unterlippe weiſs und am Schlunde gefleckt; am Grunde jedes Blumenstiels 2 borstenartige Nebenblättchen stehend.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst fast durch ganz Deutschland und in andern Ländern von Eupa an feuchten Orten, an Teichen, Gräben, Bächen, Sümpfen, auf nassen Wiesen, besonders auch in Wäldern.

Blüthezeit: Junius bis August.

Fruchtreife: August bis October.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Tertianariae s. Trientalis.

Einsammlung: Im Junius. Man soll diese Pflanze bisweilen für *Gratiola officinalis* L.. einsammeln.

Geruch: Dieser ist unangenehm, etwas knoblauchartig.

Geschmack: Dieser ist sehr bitter.

Anwendung: Das Kraut wurde vorzüglich gegen das dreytägige Fieber empfohlen, auch gegen die Bräune und Würmer gebraucht. Uebrigens s. m.: *Mein System. Verz. etc.* Nr. 541.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 637. *Riv.* monop. t. 76. *Blackw.* t. 516. *Weinm.* N. 909. d. *Zorn* Ic. pl. t. 330. *Bulliard* herb. t. 275. Engl. Bot. t. 523. Handb. der pharm. Bot. Bl. LVI. f. 281.

CCCXXXVI. Prunella. Prunelle.

Kelch einblättrig, zweylippig, fast glockenförmig, am Schlunde kürzer, bleibend; Oberlippe flach, breit, abgestutzt, seicht dreyzahnig; Unterlippe aufrecht, schmäler spitzig, halbzweyspaltig; Blumenkrone einblättrig,

rig, rachenförmig; Röhre kurz, walzenförmig; Schlund länglich; Oberlippe vertieft, ungetheilt, überhangend; Unterlippe zurückgebogen, dreyspaltig, stumpf; Mittellappen breiter, ausgerandet, gesägt; Staubfäden pfriemenförmig, an der Spitze gabelförmig, auch ungetheilt; Staubbeutel einfach, an der untern Spitze eingefügt; Fruchtknoten viertheilig; Griffel fadenförmig, mit den Staubfäden gegen die obere Lippe gebogen; Narbe zweyspaltig; Saame länglich-eyrund, gestreift, glatt, in dem Kelch eingeschlossen.

782. *Prunella vulgaris* L.

Prunella officinalis Cr.

Die gemeine Brunelle, Prunelle oder Braunelle, Gottheilbrunelle, Braunheil, Gottesheil, Gauchheil, Selbstheil, St. Antoniuskraut, Halskraut.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 735. 1.)

Wurzel dünne, zaserig, gelb; Stengel aufrecht, gewöhnlich am Grunde niederliegend, viereckig, etwas ästig, braun, etwas zottig, etwa 1 Fuss hoch; Aeste gegenüberstehend; Blätter alle gestielt, gegenüberstehend, alle eyförmig-länglich, etwas sägeartig-gezahnt, auf beyden Seiten rauhzottig; Blüthen gewöhnlich eyförmig-längliche, aus dichten Quirlen zusammengesetzte Aehren am Ende des Stengels bildend; Oberlippe des Kelchs abgestutzt, schwach dreyzahnig; Blumenkrone doppelt so lang als Kelch, blauviolet, bisweilen fleischfarbig oder weiss; Deckblätter rundlich, gefärbt, zottig.

Es giebt davon eine Variet., nämlich: *β. parviflora.* Blätter gestielt, eyförmig-lanzettförmig, etwas gezahnt; Blüthenähren stiellos; Blumenkronen kaum grösser als Deckblätter. Sie wächst in der Barbarey.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst durch ganz Deutschland, überhaupt durch ganz Europa, an feuchten Stellen, auf feuchten Wiesen, Triften, an Wegen, in Obstgärten, Wäldern etc.

Sie läfst sich auch leicht in Gärten ziehen, wo sie fast in jedem Boden und in jeder Lage gut wächst. Legt man an das Ufer eines Sumpfgrabens hie und da Rasen,

ſo findet ſie da ihren natürlichen Standort; auch kann ſie zur Einfaſſung der Rabatten etc. gebraucht werden.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Prunellae ſ. Brunellae. ſ. Conſolidae minoris, *Brunellenkraut*, iſt aber faſt gar nicht mehr im Gebrauch.

Man ſammelt die ganze Pflanze mit den Blüthen ein. An ſtatt dieſer wird auch bisweilen die folgende eingeſammelt.

Geſchmack: Der ganzen Pflanze iſt etwas bitterlich, ſchleimig, geſalzen.

Arzneyl. Kräfte: Gelind zuſammenziehend, ſtärkend etc.

Anwendung: Das Kraut in Waſſer gekocht und mit Honig vermiſcht, wurde äuſserlich zum Gurgeln bey der Bräune und bey Geſchwüren des Mundes, und bey Wunden vormals häufig gebraucht, und auch innerlich gegen Blut- und Bauchflüſſe.

Die noch zarten Blätter werden an einigen Orten als Salat und Gemüſe geſpeiſet, Vom übrigen Nutzen ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 544.

Präparate: Sonſt *deſtill. Waſſer*, Aqua Prunellae.

Abbildungen: *Rivin.* mon. t. 29. *Blackw.* Herb. t. 24. *Oeder* Fl. dan. t. 910. *Lam.* ill. t. 516. f. 1. *Zorn* Ic. pl. t. 156. *Weinm.* N. 268. a. *Jacqu.* auſtr. t. 317. *Schrank* Beytr. zur N. G. t. 7. f. 1—5. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 168.

783. *Prunella grandiflora* L.

Die groſsblumige Braunelle oder Prunelle.

(*Lin.* Syſt. veget. ed. XIV. 755. α.)

Stengel aufſteigend, einfach, faſt nackt, und kleiner als bey der vorhergehenden; Blätter gegenüberſtehend, alle geſtielt, alle länglich-eyförmig, breiter, etwas ſägeartig-gezahnt; Blüthenähren geſtielt, eyförmig, kürzer als bey der vorigen; Oberlippe des Kelchs tief

drey

dreyfpaltig; Blumenkrone viermal fo lang als Kelch, blauviolet, bisweilen weifs.

Linné und noch einige halten fie für eine Var. der vorhergehenden; fie unterfcheidet fich durch die gröfsern Blüthen. Sie ift aber eine eigene Art, denn fie pflanzt fich unveränderlich durch den Saamen fort.

Eine Variet. von ihr ift: *β. haftaefolia.* Blätter etwas fpiefsförmig-länglich, gefägt, ftumpf, feinhaarig; Stengel auffteigend, am Grunde kriechend, rauhhaarig; Unterlippe des Kelchs tief dreylappig. Sie wächft in Portugal auf feuchten bergigen Orten.

Wohnort: Diefe ausdauernde Pflanze wächft faft durch ganz Deutfchland auf trocknen, bergigen und fonnigen Orten, Felfen, Bergwiefen, Weiden etc.

Blüthezeit: Junius bis Auguft.

Fruchtreife: Auguft und September.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Wie bey der vorhergehenden Art. Uebrigens f. m.: *Mein fyftem. Verzeichn. etc.* Nr. 545.

Abbildungen: *Morif.* hift. 3. S. 11. t. 5. f. 4. *Jacqu.* auftr. 4. t. 377.

2. Ordnung.

Mit bedeckten Saamen (Saamenkapfeln) Angiofpermia.

Alle Gattungen, bis auf wenige diefer Ordnung, gehören zu der Familie der *Larvenblumen*, *Perfonatae Batfch.*

Nach *Juff.* befteht aber diefe aus mehreren Familien, als: *Perfonatae*, *Rhinanthoideae*, *Orobanchoideae*, *Acanthoideae*, *Pyrenaceae*, *Bignoneae etc.*

Bey den Larvenblumen ift in den meiften Fällen diefelbe Unregelmäfsigkeit, wie bey den Quirlblumen, eben fo und zwar bey den mehreften 2 lange und 2 kurze Staubfäden, die auch in der Blumenkrone ftehen, zu-

weilen findet ſich noch eine Spur des 5ten Fadens, oder es ſind nur 2 oder 5, (nur bey wenigen) vorhanden. Die Staubbeutel haben oft dieſelbe Bildung, wie bey den Quirlblumen, Der obere Fruchtknoten ſitzt auf einer Drüſe, iſt aber ungetheilt, auf beyden Seiten gefurcht, gewöhnlich zweyfächerig, vielſaamig und mit einem Griffel verſehen, der meiſt eine ſtumpfe Narbe hat. Der Kelch iſt einblättrig und getheilt; die Blumenkrone unregelmäſsig und bey den meiſten zweylippig. Die Blätter ſtehen gegenüber, quirlförmig oder abwechſelnd. Die meiſten gehören in dieſe Klaſſe, und verſchiedene in die II. und V.

Ihr Wohnort iſt ſehr verſchieden; ſie ſind überall zerſtreut, in kalten und warmen Ländern.

Die Säfte ſind hier nicht ſo häufig, wie bey den Quirlpflanzen, z. B. nur in den Beeren (Vitex agnus Caſtus) gewürzhaft, ſondern bey mehreren von einer giftigen, Ausleerungen erregenden, deswegen aber auch arzneyiſch gebrauchten Eigenſchaft, beſonders im Kraute (Antirrhinum, Digitalis, Gratiola). Hiermit ſcheint verbunden, auch ſonſt noch vorhanden, ein betäubendes Weſen 1. in den Saamen, welcher die Fiſche betäubt (Verbascum Thapſus) und 2. in verſchiedenen ſtinkenden und verdächtigen Kräutern, mit denen man zum Theil Würmer und Ungeziefer vertrieben hat (Antirrhinum, Martynia, Scrophularia, Verbascum). Süſse Säfte finden ſich in den Blüthen (Verbascum Thapſus), herbe in Blättern (Euphraſia, Orobanche, Veronica), auch ſchleimige (Acanthus) und ſcharfe (Pedicularis, Digitalis, Gratiola, Linnaea). Einige enthalten Färbeſäfte und aus den Saamen einiger bekommt man fette Oele (ätheriſches Oel enthält faſt keine Pflanze dieſer Ordn., denn nur ſehr wenige haben dergleichen von einem unangenehmen Geruch). Wenige ſind genieſsbar als Salatpflanzen oder als Futterkräuter. Einige ſind Unkräuter auf Aeckern, deren Saame das Mehl verdirbt, oder die das Heu auf Wieſen ſchlecht machen, oder andere Pflanzen auf Feldern, als Bohnen, Erbſen, Hanf etc. ausſaugen (Orobanche). Mehrere geben vortreffliche Ziergewächſe in Gärten ab. Einige werden vorzüglich arzneyiſch, andere abergläubiſch gebraucht. Beſonders zeichnet ſich

noch

noch die Benutzung der Blätter zum Gerinnen der Milch aus (Pinguicula vulgaris), und des Kürbis ausgehöhlte Frucht zu einer Menge von Geräthen (Crescentia Cujete) nicht weniger an den Pflanzen ſelbſt, die das Gewächs über das Waſſer erhebenden Schläuche (Utricularia), die Verwandlung einer irregulären einſpornigen Blume in eine reguläre fünfſpornige (Antirrhinum Linaria); das gleichfarbige, ſchuppige und blattloſe Anſehen paraſitiſcher Arten (Lathraea und Orobanche); die Ankündigung des Frühlings durch kleine blaue Blümchen (Veronica agreſtis und arvenſis). Von den 107 Gattungen, die dieſe Fam. nach *Batſch* enthält, betrachten wir in arzneylicher Hinſicht folgende: Veronica (II Kl. 1 Ordn.) Verbascum (V Kl. 1 Ordn.) Rhinanthus, Euphraſia, Lathraea, Melampyrum, Pedicularis, Antirrhinum, Scrophularia, Digitalis, Linnaea, Bignonia, Seſamum, Vitex, Avicennia, Acanthus (XIV. Kl. 2 Ordn.) *Melianthus.* Dieſe Gattung gehört zu der Fam. der *rautenartigen Gewächſe*, *Rutaceae Batſch* und *Juſſ.* Die Beſchreibung derſelben ſ. m. im II. Th. X. Kl. 1 Ordn. S. 271.

CCCXXXVII. Rhinanthus. Hahnenkamm.

Kelch einblättrig, rundlich, aufgeblaſen, zuſammengedrückt, vierſpaltig, bleibend; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre faſt walzenförmig, ſo lang als Kelch; Mündung von einander ſtehend, am Grunde zuſammengedrückt; Oberlippe helmförmig, eingeſchnitten, ſchmäler; Unterlippe flach, halbdreyſpaltig, ſtumpf; Mittellappen breiter; Staubfäden ſo lang als Oberlippe und unter derſelben verborgen; Staubbeutel aufliegend, zweyſpaltig, rauh; Fruchtknoten eyförmig, zuſammengedrückt; Griffel fadenförmig; Narbe ſtumpf, eingebogen; Saamenkapſel ſtumpf, aufrecht, zuſammengedrückt, zweyfächerig, zweyklappig, an den Rändern aufſpringend, mit Querwand, vielſaamig; Saame breitgedrückt. Dieſe Gatt., ſo wie Euphraſia, Melampyrum, Pedicularis und Veronica gehören beym *Juſſ.* zu der Fam. der *Schnabelblumen*, *Rhinanthoideae.*

784. *Rhinanthus Criſta galli L.*
Rhinanthus major Ehrh.
Mimulus Criſta galli Scop.

Der gemeine oder glatte Hahnenkamm, gemeine Klappertopf, Klätertopf, Wieſenklapper, Klapper, Kläpper, gelbe Rodelklapper, gelbe Rodel, Geelrodel, Wieſenrodel, Ackerrodel, Dorfrodel, Hahnenkammrodel, Rodelkraut, Taſchenkraut, gelbe Läuſekraut, Klapperkraut, Glitſch, Glitſcher, Kletſch, Klaffer, klingender Hans.
(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV 740. 3.)

Wurzel klein; Stengel aufrecht, viereckig, äſtig, ſehr oft auch nur einfach, glatt, mit rothen Punkten, ½ bis 1 Fuſs hoch; Aeſte gegenüberſtehend; Blätter gegenüberſtehend, ungeſtielt, lanzettförmig, geſägt; die an den Blüthen ſtehenden eyrund-lanzettförmig, langzugeſpitzt, ſcharf eingeſchnitten-gezahnt, am Grunde gefärbt; Blüthen kurzgeſtielt, einzeln in den Blattwinkeln ſtehend; Blumenkrone dunkelgelb; Oberlippe zuſammengedrückt, kürzer, ausgerandet und zweyzahnig, an der Spitze blau oder purpurfarbig; Mittellappen der Unterlippe ſehr kurz; Kelch glatt, glänzend, blaſsgelb; Deckblätter rundlich, geſägt, vertieft.

Es giebt eine kleinere und gröſsere Abart davon, auch Abänderungen mit gleichbreit-lanzettförmigen Blättern, auch mit violetgeſtreiften Blumen.

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland und in andern Ländern von Europa häufig auf niedrigen, etwas feuchten Wieſen, Aeckern unter der Saat in Wäldern etc.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: Julius und Auguſt.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Criſtae galli.

Geſchmack: Dieſer iſt gelindzuſammenziehend und bitterlich.

Anwendung: Das Brod, wenn ſich der Saame in groſser Menge unter dem Getreide befindet, wird blau und bekommt einen unangenehmen Geſchmack, welches

aber

aber der Geſundheit nicht ſchädlich iſt. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 585.

Abbildungen: *Rivin.* monop. t. 92. *Oeder* Fl. dan. t. 981. *Bulliard* herb. t. 125. *Weinm.* N. 800. b. c.

CCCXXXVIII. Euphraſia. Augentroſt.

Kelch einblättrig, walzenförmig, vierſpaltig, ungleichlippig, bleibend; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre ſo lang als Kelch; Oberlippe vertieft, aufrecht, eingeſchnitten; Unterlippe abſtehend, dreytheilig, gleichlappig; Lappen ausgerandet oder ganz; Staubfäden fadenförmig, unter der Oberlippe eingebogen; Staubbeutel zweylappig; die 2 niedrigen am hintern Lappen ſich in einen kleinen Dorn endigend; Fruchtknoten eyförmig; Griffel fadenförmig; Narbe ſtumpf, ungetheilt; Saamenkapſel eyförmig-länglich, zuſammengedrückt, zweyfächerig, mit Queerwand, vielſaamig; Saame ſehr klein, rundlich. Fam. bey *Juſſ.* ſ. *Rhinanthus.*

785. *Euphraſia officinalis* L.

Der gemeine oder officinelle, oder weiſse Augentroſt, Augenkraut, Hirnkraut, Augendienſt, weiſse Leuchte, Tageleuchte, Augentroſtleuchte, lichter Tag, Spöttlich, Milchdieb.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 741. 2.)

Wurzel ſehr klein, zaſerig; Stengel aufrecht, äſtig, auch einfach, rund, etwas haarig, 4—5 Zoll hoch; Blätter gegenüberſtehend, ſtiellos, umfaſſend, eyförmig, ſtumpf, ſcharf gezahnt, gefalten-gefurcht, feinhaarig; Blüthen faſt ſtiellos, in den Blattwinkeln am Ende des Stengels und der Zweige dicht beyſammen ſtehend; Blumenkrone gewöhnlich weiſs; Unterlippe öfters auch gelbgefleckt und die Oberlippe purpurfarbig; mittlere Einſchnitt der Unterlippe ausgerandet.

Es giebt davon folgende Variet.: *β. nemoroſa.* Verlängerte Stengel ſehr äſtig, etwas rundlich, braun; Blätter eyförmig, ſcharf geſägt, glatt, etwas glänzend; Blüthen viel kleiner als bey der eigentlichen Art. Wächſt

in

in Wäldern beſonders auf ſandigen Orten. Abbild. ſ. unten *Bulliard.*

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt überall durch ganz Deutſchland und in den übrigen Ländern von Europa auf unfruchtbaren Triften, trocknen Wieſen, Bergen, in Wäldern etc.

Sie läſst ſich auch ſehr gut in Gärten ziehen; denn man darf nur den Saamen, ſo bald er reif iſt, abnehmen und im Garten auf einem Grasplatze oder Terraſſe etc. ausſtreuen, dann pflanzt ſich dieſelbe durch den ausfallenden Saamen von ſelbſt fort. Beym Einſammeln müſſen aber hie und da einige Pflanzen der Vermehrung wegen ſtehen bleiben, geſchieht dieſs nicht, ſo würde ſie ſich bald wieder verlieren; da ſich aber an den ältern Pflanzen ſchon einige reife Saamenkapſeln befinden, ſo darf man dieſe nur beym Einſammeln zerdrücken und den Saamen auf dieſer Stelle ausſtreuen.

Blüthezeit: Julius bis September.

Fruchtreiſe: September und October.

Officinell: Das *Kraut*, Herba Euphraſiae.

Einſammlung: Die ganze Pflanze im Julius.

Beym Einſammeln ſoll bisweilen damit *Ceraſtium arvenſe* L., *Ackerhornkraut*, das der erſtern ganz unähnlich iſt, verwechſelt werden; denn es hat einen einfachen Stengel, eine fünfblättrige Blumenkrone und 10 Staubfäden.

Geruch: Dieſer iſt ſehr wenig gewürzhaft.

Geſchmack: Dieſer iſt bitterlich, etwas zuſammenziehend.

Arzneyl. Kräfte: Zuſammenziehend etc.

Anwendung: Dieſe Pflanze ſtand bey den Alten als ein ſehr vorzügliches Mittel bey Augenkrankheiten und der Gelbſucht in einem groſsen Ruf, worinne ſie aber nichts leiſtet. Einige empfahlen das deſtillirte Waſſer der Blumen, andere den Saft und noch andere das Decoct derſelben. *Linné* ſagt, das Augenwaſſer wirke eben nicht mehr als ſimples Waſſer, und einige verſichern ſogar, daſs es mehr ſchädlich als nützlich ſey. Die Wirkungen

kungen der Präparate liegen überhaupt mehr in der Einbildung. Die Hochländer machen von den Blüthen einen Aufguſs von Milch, und brauchen ihn bey kranken Augen; ſie tauchen eine Feder darein und beſtreichen dieſelben damit. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 587.

Präparate: Ehedem *Waſſer*, *Spiritus* und *Conſerve*, Aqua, Spiritus et Conſerva Euphraſiae; auch gab es noch verſchiedene Zuſammenſetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 427. *Moriſ.* hiſt. 3. S. 11. t. 24. f. 1. *Zorn* Ic. pl. t. 39. *Bulliard* herb. t. 233. *Weinm.* N. 499. a. *Gärtn.* de Sem. pl. 1. p. 257. t. 54. f. 8. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 169. Handb. der pharm. Bot. Bl. LIX. f. 292.

CCCXXXIX. Melampyrum. Wachtelweizen.

Kelch einblättrig, röhrig, vierſpaltig, bleibend; Einſchnitte zart; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre länglich, zurückgekrümmt; Mündung zuſammengedrückt; Oberlippe helmförmig, zuſammengedrückt, eingeſchnitten, mit zurückgeſchlagenen Rändern; Unterlippe flach, aufrecht, ſo lang als Oberlippe, halbdreyſpaltig, in der Mitte 2 Hervorragungen; Lappen gleich, ſtumpf; Staubfäden pfriemenförmig, gekrümmt, unter der Oberlippe verborgen; Staubbeutel länglich; Fruchtknoten zugeſpitzt; Griffel einfach, ſo lang als Staubfäden; Narbe einfach, ſtumpf; Saamenkapſel länglich, ſchief, zugeſpitzt, zuſammengedrückt, zweyfächerig, zweyklappig, mit Queerwand; Fächerchen einſaamig; Saame eyförmig, höckerig. Fam. bey *Juſſ.* ſ. *Rhinanthus.*

786. *Melampyrum arvenſe* L.

Der Ackerkuhweizen, rothe oder purpurrothe Kuhweizen, Wachtelweizen, Kuhweizen, Mohrenweizen, Schwarzweizen, Erdweizen, Ringelweizen, Fleiſchblume, Ackerfleiſchblume, braune Fleiſchblume, St. Petersblume, Brand, Ackerbrand, Blauen, Kuhwachtel, Katzenzähl.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 742. 2.)

Wur-

Wurzel klein, ſpindelförmig; Stengel aufrecht, viereckig, äſtig, rauh, röthlich, faſt 1 Fuſs und drüber hoch; Aeſte gegenüberſtehend, armförmig; Blätter gegenüberſtehend oder abwechſelnd, kurzgeſtielt oder ſtiellos, lanzettförmig, ganz ungetheilt, rauh; Blüthenähren kegelförmig, locker, am Ende des Stengels und der Aeſte; Blüthen purpurröthlich mit gelben Strichen; Kelch haarig, purpurroth; Zähne ſcharf; Blumenkrone geſchloſſen; Deckblätter aufrecht, gefärbt, untere eyförmig-lanzettförmig, obere eyförmig, purpurroth, gezahnt-borſtenförmig, feinhaarig.

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland und in andern Ländern von Europa auf Aeckern unter dem Getreide, Wieſen und an Ackerrändern.

Als Zierpflanze verdiente ſie eine Stelle in unſern Gärten. Sie liebt einen ſandigen leichten Boden. Der Saame ſoll 2 Jahre in der Erde liegen, ehe er aufgeht.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Fruchtreiſe: Auguſt.

Officinell: Ehedem das *Mehl* des Saamens, Farina Melampyri.

Anwendung: Nach *Schwenkfeld* ſoll das Kraut, ſo wie von der folgenden Art, Geſchwüre heilen.

Wenn der Saame ſich in Menge unter dem Getreide befindet und mit gemahlen wird, ſo giebt das Mehl davon ein blaues, auch wohl ſchwarzes und bitter ſchmeckendes Brot, welches man aber ohne Nachtheil der Geſundheit genieſsen kann. Iſt der Weizen mit vielen dergleichen Saamen verunreiniget, ſo ſoll das daraus bereitete Weizenbier ſtarke Kopfſchmerzen verurſachen. Den übrigen Nutzen dieſer Pflanze kann man nachleſen in: *Meinem ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 591.

Abbildungen: *Riv.* monop. t. 79. *Oeder* Fl. dan. t. 911. *Weinm.* N. 716. a. *Moriſ.* hiſt. 3. S. 11. t. 23. f. 1.

787. *Me-*

787. *Melampyrum nemorosum* L.

Der Hainkuhweizen, Kuhweizen, blaue Kuhweizen, Waldkuhweizen, blaue Waldweizen, Ochsenweizen, Rinderweizen, Buschkuhweizen, blaue Wachtelweizen, Hainfleischblume, Johannisblume, Waldfleischblume, Ochsenblume, Hainbrand, Ringelscheifs, Tag und Nacht.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 742. 3.)

Wurzel klein; Stengel aufrecht, viereckig, ästig, haarig, 1 Fuſs und drüber hoch; Aeste gegenüberstehend, armförmig; Blätter gegenüberstehend, kurzgestielt, eyförmig-lanzettförmig, ganzungetheilt, feinhaarig; die an den Blüthen stehenden herzförmig-lanzettförmig, gestielt, unterhalb der Mitte schwach und scharf gezahnt; oberste sehr schön gefärbt; Blüthen in den Blattwinkeln, an den Seiten der Aeste, einzeln, kurzgestielt, einseitig, gelb; Kelche mit einem purpurrothen Filze dicht bedeckt; oberste Deckblätter blüthenlos, und verschiedenfarbig.

Die bey den Blüthen stehenden Blätter und die Deckblättchen sind bisweilen purpurroth, bisweilen weiſs (β. *albicomum*), bisweilen auch violetblau.

Wohnort: Diese einjährige Pflanze wächst in den meisten Gegenden Deutschlands und in andern Ländern des nördlichen Europa in schattigen Laubhölzern.

Als Zierpflanze verdiente sie wegen ihrer schönen Farben eine Stelle in unsern Gärten.

Blüthezeit: Junius bis August.

Fruchtreife: September und October.

Officinell: Sie ist eigentlich nicht officinell, aber in einigen Gegenden wird das *Kraut*, Herba Melampyri nemorosi, sehr oft, statt des *officinellen Glaskrauts*, *Parietaria officinalis* L., für die Apotheker eingesammelt. M. s. XXIII. Kl. 1 Ordn.

Geschmack: Der Blätter zusammenziehend und ein wenig scharf.

Anwendung: Es wurde ehedem für ein Wundmittel gehalten. Vom übrigen Nutzen dieser Pflanze s. m.: *Mein system. Verz. etc.* Nr. 593.

Abbil-

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 305. *Riv.* monop. t. 80. *Weinm.* N. 716. b.

CCCXL. Lathraea. Schuppenwurz.

Kelch einblättrig, aufrecht, glockenförmig, tief vierſpaltig, bleibend; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre länger als Kelch; Mündung bauchig; Oberlippe vertieft, helmförmig, ſich in einen krummen Haken endigend; Unterlippe kleiner, zurückgebogen, ſtumpf, dreyſpaltig; Staubfäden pfriemenförmig, ſo lang als Blumenkrone, unter deſſen Oberlippe verborgen; Staubbeutel ſtumpf, niedergedrückt, zuſammengeneigt; Fruchtknoten kugelig - zuſammengedrückt, am Grunde der Furche deſſelben eine ſehr kleine, flachgedrückte, eingeſchnittene Honigdrüſe; Griffel fadenförmig, ſo lang als Staubfäden; Narbe abgeſtutzt, überhangend; Saamenkapſel rundlich, ſtumpf, mit einer Spitze, einfächerig, zweyklappig, wenigſaamig, von dem ſehr groſsen offenen Kelch eingeſchloſſen; Saame rundlich, an den Klappen befeſtiget. Dieſe Gatt. ſteht beym *Juſſ.* in der Fam. der *Orobanchen*, *Orobanchoideae*.

788. *Lathraea Squamaria* L.
Squamaria Orobanche Scop.

Die gemeine oder groſse Schuppenwurz, Schnapperwurz, Maiwurz, Zahnwurz, Georgenwurz, Schuppenſtreubelwurz, Kreuzſtreupelwurz, Freyſamkraut, St. Georgenkraut, Knalkraut, Zahnkraut, Freiſchkraut, Schwammkraut, Blumenkraut, groſse Bergſanikel, Ohnblatt, Amblatt.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 743. 4.)

Wurzel äſtig, aus dachziegelförmig, faſt übereinanderliegenden, rundlichen, weiſslichen und fleiſchigen Schuppen beſtehend; Stengel ganz einfach, dick, fleiſchig, weiſs, blattlos, vielblüthig, zum Theil unter der Erde verſteckt, mit einigen weiſsen, oder etwas röthlichen Schuppen, die bald austrocknen, beſetzt, fingershoch und drüber; Blüthen geſtielt, hängend, purpurröthlich, gleichſam eine einſeitige Aehre am Ende des Stengels bildend;

bildend; Kelch haarig, etwas röthlich; Unterlippe der Blumenkrone dreyſpaltig; Deckblätter rundlich, dachziegelförmig übereinander liegend, röthlich.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Schmarotzerpflanze wächſt in den meiſten Gegenden Deutſchlands in ſchattigen, bergigen Wäldern häufig auf den Wurzeln verſchiedener Laubhölzer, beſonders zwiſchen Haſelſträuchern.

Blüthezeit: März bis Mai.

Fruchtreife: Julius und Auguſt.

Officinell: Ehedem die *Wurzel*, Radix Squamariae ſ. Dentariae majoris.

Einſammlung: Dieſe geſchieht im Februar und März.

Geſchmack: Dieſer iſt zuſammenziehend.

Anwendung: Sie wurde ehedem gegen Epilepſie und Hautausſchläge empfohlen, beſitzt aber gar nicht die Kräfte, die man ihr zuſchrieb, und iſt daher mit Recht in Vergeſſenheit gerathen.

Die Schäfer brauchen ſie noch, in Vermiſchung mit andern Pflanzen, als Vieharzney, bey den Pocken der Schafe und andern Krankheiten derſelben. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 595.

Abbildungen: Blackw. Herb. t. 430. *Gleditſch* N. G. der einheim. Pfl. S. 246. t. XIII. *Mentz.* pugil. t. 3. f. 3. *Moriſ.* hiſt. 3. S. 12. t. 16. f. 14. *Oeder* Fl. dan. t. 136. *Weinm.* N. 460. e. *Rivin.* monop. t. 88. Nat. Geſch. d. vorzügl. nutzbarſt. einheim. Pflanz. I H. t. XIII.

CCCXLI. Pedicularis. *Läuſekraut.*

Kelch einblättrig, rundlich, bauchig, fünf- oder zweyſpaltig, bleibend; Einſchnitte gekerbt oder ganz; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre länglich, höckerig; Oberlippe helmförmig, aufrecht, zuſammengedrückt, eingeſchnitten, ſchmäler; Unterlippe abſtehend, flach, halbdreyſpaltig, ſtumpf; Mittellappen ſchmäler; Staubfäden ſo lang als Oberlippe und unter derſelben verborgen; Staubbeutel aufliegend, rundlich, zuſammengedrückt; Fruchtknoten rundlich; Griffel faden-

för-

förmig, länger als Staubfäden; Narbe ſtumpf, eingebogen; Saamenkapſel rundlich, ſcharfgeſpitzt, ſchief, zweyfächerig, an der Spitze aufſpringend, mit einer entgegenſtehenden Scheidewand, vielſaamig; Saame eyförmig, eckig, abgeſtutzt.

789. *Pedicularis paluſtris* L.

Das gemeine Sumpfläuſekraut, braune Läuſekraut, groſse Fiſtelkraut, Rodel, Sumpfrodel, ſtaudiger Rodel, braune Rodel, Wieſenrodel, Grasfreſſer.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 746. 1.)

Stengel aufrecht, etwas eckig, oben äſtig, glatt, rothbraun, 1 Fuſs und drüber hoch; Blätter abwechſelnd, faſt ſtiellos, lanzettförmig, ſtumpf, gefiedert, dunkelgrün, glatt; untere meiſtentheils doppelt gefiedert; Blüthen in den Blattwinkeln, einzeln, an den Spitzen der Zweige und des Stengels, kurzgeſtielt, purpurroth, bisweilen weiſs; Kelch eyförmig, aufgeblaſen, zweylippig, mit krauſen, blättrigen Auswüchſen beſetzt, kammartig, faſt runzlig, ſchwielig-punktirt; Oberlippe der Blumenkrone ſtumpf, abgeſtutzt, zu beyden Seiten 2 hakenförmige Zähne; Unterlippe ſchief gerichtet.

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland, überhaupt im nördlichen Europa auf ſumpfigen Wieſen, an Gräben etc.

Will man ſie in Gärten ziehen, ſo muſs es an dem Ufer eines Sumpfgrabens geſchehen; auch kann ſie durch den Saamen vermehrt werden.

Blüthezeit: Mai bis Julius.

Fruchtreife: Julius und Auguſt.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Pedicularis aquaticae ſ. Fiſtulariae.

Einſammlung: Man ſammelt im Mai die ganze Pflanze ein. Sie wird beym Trocknen leicht ſchwarz.

Geruch und *Geſchmack*: Beyde ſind unangenehm, gleichſam ekelhaft.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Sie beſitzt eine brennende Schärfe, und von Kühen und Schafen genoſſen,

sen, verursacht sie ihnen Blutharnen und tödet sie sogar, daher sie auch nicht so leicht von ihnen, außer von den Ziegen ohne Nachtheil gefressen wird. Daß sie dem Vieh Läuse verursachen soll, ist ganz ungegründet.

Man hat sie in ältern Zeiten als harntreibend und die zu starke Reinigung der Weiber verhindernd empfohlen; allein sie bleibt immer verdächtig, und ihr Gebrauch ist daher nicht anzurathen. Ehedem hat man auch den Saft derselben zur Reinigung frischer Wunden gebraucht. Der Landmann bedient sich bisweilen des Absuds derselben zum Waschen des Viehs, um das Ungeziefer zu vertreiben. Uebrigens s. m.: *Mein system. Verz. etc.* Nr. 583.

Abbildungen: *Oeder* Fl. dan. t. 225. *Riv.* monop. t. 92. *Zorn* Ic. pl. t. 389. *Bulliard* herb. t. 129. Engl. Bot. t. 399. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 171. Handb. der pharm. Bot. Bl. LIX. f. 294.

CCCXLII. Antirrhinum. Löwenmaul.

Kelch einblättrig, fünftheilig, bleibend; Einschnitte länglich; 2 untere weiter abstehend; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre länglich, höckerig; Mündung zweylippig; Oberlippe zweyspaltig, an den Seiten zurückgeschlagen; Unterlippe dreyspaltig, stumpf; Gaumen erhaben, zweytheilig, meistentheils den Schlund verschliessend; am Grunde der Blumenkrone ein spornförmiges Honiggefäß oder höckerig; Staubfäden unter der Oberlippe eingeschlossen, fast so lang wie Blumenkrone, bey verschiedenen Arten noch ein Ansatz von einem 5ten befindlich; Staubbeutel zusammengeneigt; Fruchtknoten rundlich; Griffel einfach, so lang als Staubfäden; Narbe stumpf, meistentheils gekerbt; Saamenkapsel rundlich, stumpf, zweyfächerig, bey verschiedenen Arten von verschiedener Gestalt und Oeffnung, vielsaamig; Saame von mancherley Form.

Einige Botaniker haben aus dieser Gattung 3 gemacht, als: *Antirrhinum*, *Linaria und Cymbalaria*.

790. An-

790. *Antirrhinum Cymbalaria* L.
Cymbalaria muralis Perſ.
Elatine Cymbalaria Mönch.

Das eckige Löwenmaul, Zymbelkraut, Mauerzymbelkraut, Nabelkraut, Feig-warzenkraut, Flachskraut mit den Epheublättern.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 750. 1.)

Stengel mehrere aus einer Wurzel kommend, niederliegend, wurzelnd, dünn, fadenförmig, meiſtentheils raſenförmig beyſammenſtehend; Blätter abwechſelnd, lang geſtielt, ſaftig, eckig, herzförmig, fünflappig, glatt, an Geſtalt den Epheublättern ähnlich; Blüthen geſtielt, meiſt einzeln, in den Blattwinkeln ſtehend, violetblau, oder auch weiſsgelblich; Blumenkrone geſchloſſen; Sporn kurz, gerade; Saame runzlig.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Holland, Frankreich, Italien, der Schweiz und in einigen Gegenden Deutſchlands, z. B. in Bayern, bey Frankfurt a. M., Fulda, Tübingen, Göttingen, Leipzig und vorzüglich in Menge bey und in Jena, an Felſen, Häuſern und alten Mauern, beſonders auf feuchten Stellen.

Blüthezeit: April bis Auguſt.

Fruchtreiſe: Julius bis September.

Officinell: Ehedem das *Kraut* oder die *Blätter*, Herba ſ. Folia Cymbalariae.

Geſchmack: Dieſer iſt ſalzig-bitterlich.

Arzneyl. Kräfte und *Anwendung*: Man hat dieſe Pflanze für giftig gehalten, was aber der Fall nicht iſt. Ehedem wurde das Kraut als ein blutſtillendes Mittel gebraucht. Uebrigens ſ. m.: M*ein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 596.

Abbildungen: *Riv.* Ord. t. 85. Engl. Bot. t. 502. *Zann.* iſt. p. 77. t. 252.

791. *Antirrhinum Elatine* L.
Cymbalaria Elatine P.
Elatine arvenſis Mönch.

Das Löwenmaul mit ſpieſsförmigen Blättern, ſpieſsförmige

mige Zymbelkraut, Elatine, wilde Flachs, Erdwinde, Ehrenbreitweibchen.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 750. 5.)

Mehrere Stengel aus der Wurzel entſpringend, lang, niederliegend, ausgebreitet, äſtig, etwas eckig, langhaarig; Blätter abwechſelnd, geſtielt, ſpieſsförmig, eyförmig, ganz ungetheilt, in eine kurze Spitze ſich endigend, gefranzt; Blumenſtiele haarförmig, eingekrümmt, einblüthig, einzeln in den Blattwinkeln, doppelt und dreymal länger als Blätter; Blumenkrone klein, zurückgekrümmt, geſpornt, gelbviolet; Kelch haarig; Narbe etwas dick und ſchief, gegen den Griffel zu aber ſchmäler; Saamenkapſel rundlich; Saame umgekehrt-eyförmig, ſehr rauh.

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland, z. B. in Steyermark, Oeſterreich, bey Herborn, Frankfurt a. M., Fulda, Gieſen, Erlangen, Halle, Leipzig etc., ferner in England, Frankreich und Italien, auf Feldern unter der Saat und Brachäckern.

Blüthezeit: Julius bis September.

Fruchtreife: Auguſt bis October.

Officinell: Ehedem die *Blätter*, Folia Elatines.

Geſchmack: Dieſer iſt bitterlich und gelinde zuſammenziehend.

Anwendung: Sonſt brauchte man dieſe Pflanze als innerliches und äuſserliches Arzneymittel. Nach *Haller* wurden die Blätter zu einem Balſam benutzt, wozu noch der ausgepreſste Saft des Bilſenkrauts kam. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtemat. Verz. etc.* Nr. 597.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 170. *Oeder* Fl. dan. t. 426.

792. *Antirrhinum Linaria* L.
Linaria vulgaris Mönch.

Das gemeine oder flachsförmige Löwenmaul, Frauenflachslöwenmaul, gemeine oder groſse Leinkraut, Ackerleinkraut, Flachskraut, gemeine gelbe Flachskraut, Harnkraut, Katharinenkraut, Lammkraut, Stallkraut, groſse Hanf-

Hanfkraut, *Nabelkraut*, *Feigblatterkraut*, *Feigwarzenkraut*, *Takenkraut*, *Stockkraut*, *Scheifskraut*, *Speiskraut*, *Frauenflachs*, *Marienflachs*, *Waldflachs*, *Krötenflachs*, *Heidenflachs*, *wilder Flachs*, *Katharinenblume*, *leinartiger Orant*, *Hundskopf*.

(*Lin.* Syft. veg. ed. XIV. 750. 53.)

Wurzel kriechend, lang, zart, weifs; aus der Wurzel mehrere Stengel kommend, aufrecht, rund, wenig äftig, auch einfach 1 bis 1½ Fufs hoch; Aefte aufrecht; Blätter abwechfelnd (bisweilen untere drey- oder vierzählig), ftiellos, gedrängt ftehend, lanzettförmig-gleichbreit, ganz ungetheilt, langzugefpitzt, aufrecht, glatt, oben dunkelgrün, unten bläfser; Blüthen ftiellos oder kurzgeftielt, dachziegelförmig über einanderliegend, an der Spitze des Stengels gleichfam eine Aehre bildend, blafsgelb, Gaumen goldgelb, langhaarig; Sporn gerade, fpitzig.

Es giebt davon eine Monftrofität, welcher *Linné* den Namen *Peloria*, (*Wunder der Natur*) gab, und die er für eine unächte Art hielt, welche fie aber nicht ift. Sie wurde von einem Studenten *Sjöberg* 1742 an der fchwedifchen Küfte, 7 Meilen von Upfal, entdeckt. Man fand fie nachher in mehreren Gegenden von Schweden und auch in Deutfchland mitten unter der *Linaria*. Sie befteht blofs darin, dafs die Theile der Blumenkrone in ihr vermehrt und verändert find; fie hat nemlich 5 Spornen und Gaumen, Lippen und Röhre find verändert. Diefe monftröfe Blume wird bisweilen an einem Stengel mit völlig regelmäfsigen Blumen gefunden.

Wohnort: Diefe ausdauernde Pflanze wächft durch ganz Deutfchland, fo wie überhaupt durch ganz Europa, in fandigem Boden, auf Mauern, unangebauten Orten, Triften, an Wegen, Zäunen, Gefträuchen, Ackerrändern und an Flüffen.

Sie wird häufig bey uns als Zierpflanze in Gärten gezogen, wo fie fehr leicht und zwar in jedem Boden fortkommt.

Fortpflanzung: Sie vermehrt fich durch die Wurzelausläufer aufserordentlich fchnell, fo dafs fie bald zu einem läftigen Unkraute wird, wenn man diefes nicht

auf

auf irgend eine Art zu verhindern ſucht. In einem Apothekergarten, wo nur eine Pflanze unterhalten wird, müſſen die auslaufenden Wurzeln, entweder mit einem Spaten öfters abgeſtochen werden, oder man pflanzt ſie in einen Topf und bringt ſie mit demſelben an der beſtimmten Stelle in die Erde. Im letztern Falle muſs ſie aber in jedem Frühjahr herausgehoben und verdünnt werden. Will man aber dieſe Mühe nicht daran wenden, ſo kann auch an der Stelle, wo ſie immer ſtehen ſoll, ein Behälter von Dachziegelſteinen verfertiget werden. D. *Dietrich*.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreiſe: September und October.

Officinell: Das *Kraut* und die *Blüthen*, Herba et Flores Linariae ſ. Antirrhini.

Einſammlung: Es wird gewöhnlich die ganze Pflanze mit den Blättern und Blüthen eingeſammelt.

Beym Einſammeln ſoll bisweilen das Kraut mit dem der *Euphorbia Eſula* und *Cypariſſias* L., die ähnliche Blätter haben, verwechſelt werden, welche aber durch ihren Milchſaft genug kenntlich ſind. Die Beſchreibung beyder Pfl. ſ. m. II Th. XI. Kl. 3 Ordn. S. 458. u. 459.

Geruch: Dieſer iſt etwas widrig, der ſich aber beym Trocknen nach und nach verliert.

Geſchmack: Dieſer iſt unangenehm, bitterlich und ekelhaft.

Arzneyl. Kräfte: Sie ſoll äuſserlich erweichende, ſchmerzſtillende, zertheilende und innerlich harntreibende, purgirende etc. Kräfte beſitzen.

Einige halten dieſe Pflanze für giftig, andere läugnen dieſs und ſehen ſie nur als verdächtig an.

Anwendung: Sie war vormals innerlich und äuſserlich im Gebrauch; innerlich als Harn und Stuhlgang befördern des Mittel, gegen Gelb- und Waſſerſucht etc.; äuſserlich in Umſchlägen und Salben, vorzüglich zur Linderung der Hämorrhoidalſchmerzen, bey Fiſteln etc. Die Blumen mit denen der *Königskerze*, *Verbascum Thapſus* L., hat man innerlich gegen langwierige Ausſchläge, als Thee getrunken.

In Smaland wirft man ſie in Milch, um dadurch die Fliegen zu töden. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 600.

Präparate: Eine *Salbe*, Unguentum de Linaria. Man kocht die Pflanze mit Fett; allein ſie iſt leicht zu entbehren.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 115. *Riv.* monop. t. 82. *Oeder* Fl. dan. t. 982. Engl. Bot. t. 658. *Zorn* Ic. pl. t. 442. *Gärtn.* de Sem. pl. 1. p. 248. t. 53. f. 9. *Weinm.* N. 665. f. Handb. der pharm. Bot. Bl. LVIII. f. 289. *Peloria Lin.* Amoen. acad. 1. p. 55. t. 3. *Curt.* Lond. fasc. 6. t. 41. Engl. Bot. t. 260.

793. *Antirrhinum majus* L.
Orontium majus Perſ.
Linaria major M.

Das groſse Löwenmaul, der welſche oder groſse Orant, oder Dorant, Hundskopf, Kalbsnaſe, Sterkkraut.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 750. 40.)

Wurzel mehrere Stengel treibend, am Grunde niederliegend, aufrecht, rund, äſtig, dicht mit Blättern beſetzt, nach oben feinhaarig, 1 Fuſs hoch und drüber; untere Blätter gewöhnlich gegenüberſtehend, übrige abwechſelnd, kurzgeſtielt, lanzettförmig, ſtumpf, ganz ungetheilt, wenig behaart; Blüthen abwechſelnd, geſtielt, aufrecht, groſs, purpurfarbig, am Gaumen gelb, auch verſchiedenfarbig, traubenförmig, am Ende des Stengels und der Aeſte ſtehend; Kelch klein; Einſchnitte eyförmig, ſtumpf oder abgerundet, drüſig-haarig; Blumenkrone ohne Sporn, am Grunde ſackförmig; Saamenkapſel mit 3 Oeffnungen aufſpringend; Saame an Geſtalt einer Kaffeebohne ähnlich, nur viel kleiner.

Varietäten ſind: α. *latifolium* und β. *diffuſum.*

Wohnort: Dieſe zweyjährige Pflanze wächſt in einigen Gegenden Deutſchlands jetzt wild. z. B. in Oeſterreich, Salzburg, Bayern, bey Bayreuth, in Sachſen, bey Leipzig, Halle, Hannover etc. und in Schleſien, überhaupt aber in Südeuropa, auf Gartenmauern, Felſen, Schutthaufen, an Hecken, unter der Saat etc.

Sie

Sie wird bey uns nebſt mehreren Farbenabänderungen ſehr häufig als Zierpflanze in Gärten gezogen.

Blüthezeit: Julius und Auguſt.

Officinell: Ehedem das *Kraut* mit den *Blüthen*, Herba cum Floribus Antirrhini majoris.

Arzneyl. Kräfte: Dieſe Pflanze ſoll kühlende, erweichende Kräfte beſitzen, wird aber nicht angewendet.

Anwendung: Sonſt bediente man ſich derſelben bey Heilung der Wunden. In Perſien wird aus den Saamen ein treffliches Oel, das dem Baumöl an Farbe und Geſchmack nichts nachgiebt, gepreſst, welches man daſelbſt zu den Speiſen und ſogar zum Backwerk an ſtatt der Butter gebraucht. In dieſer Hinſicht verdient dieſe Pflanze alle Aufmerkſamkeit. *Gmelin* hat daher auch den Vorſchlag gethan, ſie in Ruſsland wegen dieſes ölgebenden Saamens ordentlich anzubauen.

Abbildungen: *Rivin.* monop. t. 81. *Lam.* ill. t. 531. f. 1. Handb. der pharm. Bot. Bl. LVIII. f. 288.

794. *Antirrhinum Orontium* L.

Orontium arvenſe Perſ.

Linaria arvenſis M.

Das giftige oder wilde, oder fingerförmige Löwenmaul, Dorantlöwenmaul, Orantlöwenmaul, Oront, Orant, Dorant, Taurant, Hundskopf, Hundsſchädel, Affenſchädel, Todtenköpfel, Brakenhaupt, Kalbsnaſe, Teufelsband, Stärckkraut, Steckkraut.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 750. 41.)

Stengel aufrecht, äſtig, haarig, 1 bis 1½ Fuſs hoch; Blätter lanzettförmig, geſtielt, haarig; Blüthen zerſtreut, faſt ſtiellos, in den Blattwinkeln, purpurfarbig, ſelten weiſs, mit gelbem Gaumen, und mit einem gelben Filze überzogen; Kelchabſchnitte gleichbreit, ſpitzig, ungleich, länger als Blumenkrone; letztere ungeſpornt; Saamenkapſel todenkopfähnlich.

Die aufgeſprungene Saamenkapſel ſieht wie der Hirnſchädel eines Affens aus.

Wohn-

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland, und auch in den übrigen Ländern von Europa, auf Feldern und Aeckern unter der Saat, auf Schutthaufen und in Weinbergen.

Blüthezeit: Julius und Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Ehedem das *Kraut*, Herba Orontii ſ. Antirrhini arvenſis majoris.

Sie ſoll häufig mit der vorhergehenden Art verwechſelt werden.

Geſchmack: Dieſer iſt unangenehm, ſcharf.

Arzneyl. Kräfte: Sie ſoll harntreibende beſitzen. Einige halten dieſe Pflanze für giftig, oder zählen ſie wenigſtens zu den verdächtigen.

Anwendung: Sie gehörte ehedem unter die Berufskräuter, und man hielt ſie für ein Mittel wider die Zauberey, und anſteckende Krankheiten, wenn ſie jemand nur bey ſich führe; auch wurde ſie zum Räuchern bey Menſchen und Vieh gebraucht. Sie wird nur höchſtens noch äuſserlich als ein heilendes Mittel angewendet. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 602.

Abbildungen: *Riv.* monop. t. 81. *Weinm.* N. 145. a. *Moriſ.* hiſt. 2. S. 5. t. 14. f. 5. *Zorn* Ic. pl. t. 274. Handb. der pharm. Bot. Bl. LVIII. f. 290.

CCCXLIII. Scrophularia. Braunwurz.

Kelch einblättrig, fünfſpaltig, bleibend; Einſchnitte rund, gleich; Blumenkrone einblättrig, umgedreht, ungleichförmig; Röhre kugelig, groſs, aufgeblaſen; Mündung fünftheilig, ſehr klein; 2 obere Lappen gröſser, aufrecht, meiſtentheils noch ein beſonderes Schüppchen enthaltend; 2 Seitenlappen abſtehend; unterſte zurückgebogen; Staubfäden gleichbreit, herabgebogen, ſo lang als Blumenkrone; Staubbeutel zweyknöpfig; Fruchtknoten eyförmig; Griffel einfach, ſo lang als Staubfäden; Narbe einfach; Saamenkapſel faſt kugelrund, zugeſpitzt, zweyfächerig, zweyklappig, mit gedoppelter Scheidewand; Fächerchen vielſaamig; Saame klein.

795. Scro-

795. *Scrophularia nodoſa* L.

Die gemeine oder knotige Braunwurz, Sauwurz, Wurmwurz, Feigwarzenwurz, Knotenwurz, Kropfwurz, knotige Kropfwurz, Käferwurz, Knollenwurz, Rankenwurz, Fiſchwurz, Rauchwurz, Knotenkraut, Skrofelkraut, Braunwundkraut, groſse Feigenkraut, Saukraut, Wurmkraut, Sauknoten, Sauranke, ſchwarze, braune Nachtſchatten.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 756. 2.)

Wurzel ſehr knotig, faſerig, weiſslich; Stengel aufrecht, ſtumpfviereckig, nicht geflügelt, äſtig, glatt, purpurröthlich, 2 Fuſs hoch und drüber; Aeſte gegenüberſtehend; Blätter gegenüberſtehend (zuweilen 3 beyſammen), geſtielt, herzförmig-eyförmig, geſägt, dreynervig, glatt; obere eyrund-lanzettförmig; Blüthen rothbraun und grünlich; auf gabeligen Stielen am Ende des Stengels eine Rispe bildend; Deckblätter gegenüberſtehend, lanzettförmig, ganz ungetheilt.

Wohnort: Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt durch ganz Deutſchland, ſo wie überhaupt durch ganz Europa, auf feuchtem, ſchattigem Boden, an den Rändern der Bäche, Gräben, Flüſſe, in Gebüſchen, feuchten Wäldern, Zäunen etc.

Dieſe und die folgende Art laſſen ſich auch ſehr leicht in Gärten in einem fetten feuchten Boden ziehen.

Fortpflanzung: Sie können durch die Zertheilung der Wurzeln vermehrt werden.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Ehedem die *Wurzel*, *Blätter* und *Saamen*, Radix, Herba et Semen Scrophulariae ſ. Scrophulariae foetidae ſ. vulgaris.

Getrocknet ſieht die Wurzel grau aus. Sie verliert beym Trocknen einen Theil des Geruchs und Geſchmacks.

Einſammlung: Das Kraut wurde im Junius eingeſammelt.

Geruch: Der ganzen Pflanze iſt ſehr widrig.

Geſchmack: Der Wurzel iſt bitter, etwas ſcharf,

der Blätter bitterlich, ekelhaft und der Saamen sehr bitter.

Chemische Bestandth.: Bittere, harzige, gummige.

Arzneyl. Kräfte: Diese sollen erweichend, zertheilend, reinigend, heilend etc. seyn.

Anwendung: Dieser Pflanze wurden sonst viele Kräfte zugeschrieben; vorzüglich sollte ihre Wurzel, so wie auch das Kraut, beym Krebs, krebsartigen Verhärtungen, geschwollenen Drüsen, Kröpfen, Krätze, zur Reinigung bösartiger Geschwüre, und in andern ähnlichen Krankheiten wirksam seyn. Allein neuere und bessere Mittel haben sie verdrängt. Der gepülverte Saame wurde zu 1 Scrupel gegen die Spulwürmer gegeben, wo er auch nicht ganz unwirksam gewesen seyn soll, und das Infusum wider die Bräune empfohlen.

Mit dem Decoct der Blätter wäscht man die Schweine wider die Raude, und die Wurzel soll bey den Würmern derselben dienlich seyn. Vom übrigen Nutzen dieser Pflanze s. m.: *Mein system. Verzeichn. etc.* Nr. 605.

Präparate: Sonst *Wasser* und *Pflaster*, Aqua et Emplastrum Scrophulariae, auch kam Wurzel und Kraut noch zu verschiedenen Zusammensetzungen.

Abbildungen: *Riv.* monop. t. 106. sequ. *Weinm.* N. 908. a. *Blackw.* Herb. t. 87. *Zorn* Ic. pl. t. 28. Handb. der pharm. Bot. Bl. LX. f. 295.

796. *Scrophularia aquatica* L.

Die Wasserbraunwurz, grosse Wasserbraunwurz, falsche oder unächte Wasserkropfwurz, Sauwurz, falsche Wasserbetonie, weisse Nachtschatten, Antonskraut, Feigwarzkraut, Wasserbraunwurzkraut, Sauknoten, Sauranke, Bachschaum, Kreuznessel.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 756. 3.)

Wurzel dick, knollig, zaserig; Stengel aufrecht, durch Häute eckig, 3—4 Fuss hoch; Blätter kreuzförmig gegenüberstehend, kurzgestielt, herzförmig-eyförmig, stumpf, gesägt, herablaufend, glatt, hellgrün; oben stiellos; Blattstiele breiter als bey der vorhergehenden;

Blüthen

Blüthen in Trauben an der Spitze der Zweige und des Stengels und eben ſo gefärbt wie bey der vorigen.

Wohnort: Dieſe ausdauernde, nach einigen zweyjährige Pflanze wächſt faſt durch ganz Deutſchland, ferner in England, Frankreich, der Schweiz und noch in andern Ländern von Europa, in ſumpfigen Gegenden, an Waſſergräben, Bächen, Teichen und andern Waſſerufern.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Ehedem die *Blätter*, Herba Scrophulariae aquaticae ſ. Betonicae aquaticae.

Einſammlung: Dieſe geſchah im Junius.

Geruch: Dieſer iſt widrig, aber ſchwächer als bey der vorhergehenden.

Geſchmack: Dieſer iſt bitterlich, ekelhaft und ebenfalls etwas ſchwächer.

Chemiſche Beſtandth.: Die Blätter ſollen bey der trocknen Deſtillation nicht wenig flüchtiges anſchieſsendes Salz und viel Oel geben.

Arzneyl. Kräfte: Des Krauts ſollen vorzüglich auflöſend ſeyn.

Anwendung: Ehedem wurde es häufig gegen Kröpfe, geſchwollene Drüſen und ſelbſt gegen Krebsgeſchwüre angewendet; da es aber neuere und beſſere Mittel giebt, ſo iſt es überflüſſig. Gegen die Würmer hat man ſich des ſehr bitteren Saamens bedient. Man wendete ſonſt auch die Blätter an, um den Sennesblättern den unangenehmen Geruch und ekelhaften Geſchmack zu benehmen, ohne daſs ſie dadurch ihre Kräfte verlieren. Man gieſst nämlich in ein irdenes Gefäſs 1 Maas reines Waſſer und läſst es ſo heiſs werden, daſs die Hand nicht darin gehalten werden kann. Hierauf wirft man 2 Quentchen Sennesblätter und zugleich eben ſo viel getrocknete Blätter von der Waſſerbraunwurz hinein, und nimmt das Gefäſs bald vom Feuer hinweg. Wenn die Flüſſigkeit kalt geworden iſt, ſo hat man ein gutes Purgirmittel, das alle guten Eigenſchaften der Sennesblätter, aber nichts

von ihrem Geruch und Geſchmack an ſich hat. In Braſilien bedient man ſich dieſer Pflanze zu eben demſelben Zweck. Uebrigens ſ. m.: *Mein ſyſtem. Verz. etc.* Nr. 606.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 86. *Oeder* Fl. dan. t. 507. *Zorn* Ic. pl. t. 482. *Weinm.* N. 908. b. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 173. Handb. d. pharm. Bot. Bl. LX. f. 296.

CCCXLIV. Digitalis. Fingerhut.

Kelch einblättrig, fünftheilig, bleibend; Einſchnitte rundlich, ſpitzig; obere ſchmäler; Blumenkrone einblättrig, glockenförmig, bauchig; Röhre groſs, offen, hinterwärts bauchig, am Grunde walzenförmig, enge; Mündung klein, vierſpaltig; obere Lappen offener, meiſtens eingeſchnitten; untere gröſser; Staubfäden pfriemenförmig, niedergebogen; Staubbeutel zweytheilig, auf einer Seite zugeſpitzt; Fruchtknoten zugeſpitzt; Griffel einfach; Narbe ſpitzig; Saamenkapſel eyförmig, ſo lang als Kelch, zugeſpitzt, zweyfächerig, zweyklappig, mit gedoppelter Scheidewand, vielſaamig; Saame klein.

797. *Digitalis purpurea* L.

Der groſse oder purpurrothe, oder gemeine oder braune Fingerhut, Purpurfingerhut, Purgirfingerhut, das rothe Fingerkraut, ſpitzige Wundkraut, Waldſchallkraut, Meerſtachelkraut, Waldglöcklein, groſse rothe Waldglocke. Waldſchellen, Fingerhutblume, groſse Bergſanikel, Unſer Frauen Handſchuh.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 758. 1.)

Stengel aufrecht, dick, einfach, eckig, rauh, 2—3 Fuſs hoch und drüber; Blätter abwechſelnd, kurzgeſtielt, eyförmig, ſpitzig, gekerbt, wellenförmig, herablaufend, oben dunkelgrün, runzlig, unten bläſser, etwas rauh, auf beyden Seiten feinhaarig; Blüthen abwechſelnd, einzeln, kurzgeſtielt, abwärts, hängend, einſeitig, groſs, traubenförmig am Ende des Stengels; Blumenkrone ſtumpf, purpurfarbig, inwendig etwas haarig, mit dunkelfarbigen Flecken bezeichnet, biswei-

len

len auch ganz weiſs; Oberlippe uneingeſchnitten; Kelcheinſchnitte eyförmig, zugeſpitzt.

Wohnort: Dieſe zweyjährige Pflanze wächſt in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands auf bergigen, ſteinigen, ſandigen, waldigen Gegenden, an den Rändern der Wälder, ſonnenreichen Feldern, ſehr häufig am Thüringer Walde, am Harze etc., in der Schweiz und in mehreren Gegenden des ſüdlichen Europa.

Sie wird bey uns wegen der Schönheit ihrer Blumen zur Zierde in den Gärten gezogen.

Wenn ſie in Gärten in einem fetten Boden gezogen wird, ſo verliert ſie an ihren Kräften; ſäet man aber den Saamen an die Südſeite einer Anlage für Alpengewächſe, ſo behält ſie dieſelben und wächſt daſelbſt ſehr gut. Hat ſie an dieſem Standorte einmal Blüthen und Saamen geliefert, ſo ſäet ſie ſich durch den ausfallenden Saamen ſelbſt aus, und bedarf keiner weitern Wartung.

Blüthezeit: Junius bis Auguſt.

Fruchtreife: Auguſt und September.

Officinell: Die *Blätter*, *Fingerhutkraut*, ſonſt auch die *Blüthen*, Herba et Flores Digitalis.

Einſammlung: Man ſammelt die Blätter, wenn ſich die Blumen eben geöffnet haben, oder nach einigen vor der Blüthe, bey trockner Witterung, ein, ſoviel als möglich mehr von der wildwachſenden, als kultivirten, da ihr natürlicher Standort ſich nur ſchwer nachahmen läſst, und kaum halb ſo wirkſam iſt. Die Blätter müſſen gelinde getrocknet, wobey ſie $\frac{4}{5}$ verlieren, und ſorgfältig aufbewahrt werden. Man braucht ſie auch friſch zum *Dickſaft*, Succus inſpiſſatus Digitalis.

Die Blätter ſollen bisweilen mit denen der *Königskerze*, *Verbascum Thapſus* L. und des *Wallwurzbeinwells*, *Symphytum officinale* L., verwechſelt oder vermiſcht werden. Die Beſchreibungen beyder Pflanzen ſ. m. I. Th. V. Kl. 1 Ordn. S. 164. und 165., ferner S. 246 und 247.

Geruch: Die Blätter haben gequetſcht einen eignen widrigen Geruch, der ſich aber beym Trocknen verliert.

Ge-

Geſchmack: Dieſer iſt unangenehm, ſehr ſcharf bitterlich.

Chemiſche Beſtandth.: Dieſe ſind, auſser einigen gummigharzigen, extractiven Theilen, vorzüglich eine, nicht ſehr flüchtige Schärfe, und das ſogenannte narkotiſche Princip. Sie liefert $\frac{1}{18}$ bis $\frac{1}{12}$ Extract und durch Waſſer, Wein und Weingeiſt läſst ſich ein ſehr wirkſamer Auszug, ſchon durch bloſsen Aufguſs, bereiten; aber auch im Abſud werden die Kräfte nicht beträchtlich geſchwächt.

Arzneyl. Kräfte: In geringer Gabe iſt das Kraut auflöſend und harntreibend, und ein ſicheres, ſehr wirkſames Arzneymittel, und iſt, wie Conium und Aconitum, wegen ähnlicher Wirkungen in denſelben Krankheiten benutzt worden.

Dieſe Pflanze gehört zu den ſcharfen Giftpflanzen Deutſchlands; denn alle Theile derſelben beſitzen ſehr ſtarke giftige Eigenſchaften, und wurden deswegen ſchon lange als höchſt gefährlich geſchildert. Sie iſt Menſchen und Thieren ein ſcharfes Gift. Innerlich bewirkt ſie in groſsen Portionen heftiges Erbrechen, Purgiren und andere unangenehme Zufälle, ja zuweilen den Tod. Ihr Saft zieht Entzündungen im Munde, Schlund und Magen nach ſich.

Die Truthühner werden auf ihren Genuſs betrunken, bekommen blutigen Koth, zehren ab und ſterben. Wider die giftigen Wirkungen von groſsen Gaben ſind die beſten Gegenmittel der Mohnſaft, Blaſenpflaſter, Pfeffermünzthee und Gewächsſäuern.

Anwendung: Dieſe wichtige Arzneypflanze kam durch *Percival*, der ſie zuerſt bey den Skropheln, und durch *Withering*, der ſie zuerſt in der Waſſerſucht als Arzneymittel, anwendete, in Ruf. M. ſ. *Withering* vom rothen Fingerhut, a. d. Engl. Leipz. 1784. *Schiemann* Diſſ. de Digitali purpurea. Götting, 1785. *Merz* de Dig. purp. Jen. 1790.

Das Kraut iſt, nach der Beobachtung mehrerer berühmten Aerzte, ein vorzügliches Mittel in der Waſſerſucht; auch gegen den angehenden ſchwarzen Staar hat man es ſehr empfohlen, ſo wie auch in Lungenkrankheiten und bey Scropheln. In der Epilepſie will man

es

es ebenfalls zuträglich gefunden haben; ferner ſoll es gegen die Folgen des Biſſes wüthender Thiere von Nutzen ſeyn. Das Kraut wird gequetſcht, und als Saft in bösartigen Geſchwüren und bey Kröpfen innerlich und äuſserlich gebraucht. Bey dem Gebrauche dieſes Arzneymittels muſs man aber ſehr vorſichtig ſeyn, und darf es nie ohne einen Arzt anwenden. Innerlich bedient man ſich des ausgepreſsten Safts der friſchen Blätter, mit Waſſer verdünnt, anfangs zu 1 Theelöffel voll, täglich ein oder etliche Male, und nach und nach in gröſsern Gaben; ferner des getrockneten Krauts als Aufguſs, 1 Quentch. mit 8 Unzen heiſsem Waſſer, täglich 1—4 mal 1 Eſslöffel voll; als Abkochung, im weinigen und geiſtigen Auszuge, in Pulverform für ſich, oder mit Zucker, oder mit einem Extract verbunden, in Pillenform, anfangs zu 1—2 Gran, täglich 1—4 mal, nach und nach wird damit geſtiegen; endlich des wäſſerigen Extracts in eben dieſer Geſtalt und in Auflöſung; äuſserlich zu Cataplasmen, wozu ſowohl das friſche und gequetſchte, als auch das trockne Kraut benutzt wird.

Präparate: Auſser *Pulver* noch *Extract*, Pulvis et Extractum Digitalis.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 16. *Lam.* ill. t. 315. f. 1. *Oeder* Fl. dan. t. 74. *Zorn* Ic. pl. t. 262. Hort. Eyſt. aeſt. II. t. 2. *Gärtn.* de ſem. pl. 1. p. 247. t. 53. f. 5. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 174. Handb. der pharm. Bot. Bl. LVIII. f. 287. *Steins* N. G. f. 111.

CCCXLV. Bignonia. Trompetenblume.

Kelch einblättrig, aufrecht, becherförmig, fünfſpaltig, nach einigen fünfblättrig; Blumenkrone einblättrig, glockenförmig; Röhre ſehr klein, ſo lang als Kelch; Schlund ſehr lang, unten bauchig, länglich-glockenförmig; Mündung fünftheilig; 2 obere Lappen zurückgebogen; unterſte abſtehend; 4 oder 2 Staubfäden, mit 3 kleinen Afterfäden, auch 4 mit 1 Afterfaden, oder 5 wahre Fäden, pfriemenförmig, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel zurückgebogen, länglich, gleichſam doppelt; Fruchtknoten länglich; Griffel fadenförmig; Narbe kopf-

kopfförmig; Schote zweyfächerig, zweyklappig, vielsaamig; Saame zusammengedrückt, auf beyden Seiten häutig geflügelt. Nach *Juss.* gehört diese Gatt. zu der Fam. der *Bignonien*, *Bignoneae*.

798. *Bignonia Catalpa* L.
Catalpa cordifolia Duham.
Catalpa bignonioides Walt.

Die gemeine Trompetenblume, *Catalpablume*, *Catalpe*, *der Trompetenbaum*, *Catalpabaum*
(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 759. 1.)

Stamm aufrecht, sehr ästig; Blätter gestielt, zu 3 um den Stengel stehend, sehr groſs (bisweilen 1 Fuſs breit und eben so lang), zart und dünne, einfach, herzförmig, spitzig, ganz ungetheilt, auf beyden Seiten glatt, hellgrün; junge Blätter meistentheils braun oder purpurroth; Blüthen unreinweiſs, mit purpurfarbigen Flecken und gelben Streifen, zweyfädig, und noch mit 3 unausgebildeten Staubfäden, in Büscheln an der Spitze der Zweige bey einander sitzend; Kelch zweytheilig; Schote sehr lang und dünne.

Dieser schöne Baum wird in einem milden Klima 15 bis 25 Fuſs hoch.

Wohnort: Er wächst in Virginien, Canada, Carolina, Florida und Japan.

Er wird auch in Deutschland wegen seines schönen Ansehens in Gärten, besonders in Lustwäldern gezogen, und dauert gewöhnlich an einem beschützten Standorte aus, und nur bey sehr strengen Wintern, oder wenn er keine günstige Lage hat, oder wenn er in der Jugend nicht mit einem dicken Gebüsch umgeben ist, leidet er sehr, zum wenigsten erfrieren die jungen Triebe fast immer. Die jungen aus Saamen gezogenen Bäumchen, sind anfangs sehr zärtlich, sobald sie aber einige Gröſse und einen schicklichen Standort erhalten haben, leiden sie bey gewöhnlichen Wintern nicht.

Fortpflanzung: Diese geschieht durch nordamerikanischen Saamen und Wurzelbrut.

Blüthe-

Blüthezeit: Junius und Julius.

Fruchtreife: Die Saamen kommen bey uns ſelten zur Vollkommenheit.

Anwendung: Die Wurzel hat einen ſehr widrigen Geruch und ſoll giftig ſeyn. Man ſagt, daſs die Sklaven öfters damit ihre Herrn vergeben.

Abbildungen: *Catesb.* car. 1. p. 49. t. 29. *Duham.* arb. Ed. nov. Faſc. 15. t. 5. *Rheede* hort. Mal. 1. p. 75. t. 41. *Kaempf.* Am. ex. Faſc. v. p. 841. f. 842. *Wangenh.* Beytr. S. 58. t. 20. f. 45.

CCCXLVI. Linnaea. Linnäe.

Kelch doppelt, unter der Frucht, vierblättrig; 2 entgegengeſetzte ſehr klein, ſpitzig; 2 andere länglich, vertieft, aufrecht, borſtig, den Fruchtknoten umfaſſend, zuſammengeneigt, bleibend; obere Kelch über dem Fruchtknoten, einblättrig, fünftheilig, aufrecht, eng, ſpitzig, gleichförmig; Blumenkrone einblättrig, glockenförmig, halbfünfſpaltig, ſtumpf, faſt gleichförmig, zweymal gröſser als obere Kelch; Staubfäden pfriemenförmig, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel zuſammengedrückt, beweglich; untere Fruchtknoten rundlich; Griffel fadenförmig, aufrecht, ſo lang als Blumenkrone, niedergebogen; Narbe kugelig; Beere trocken, eyförmig, dreyfächerig, mit dem untern klebrigen und borſtigen Kelch umgeben, zweyſaamig; Saame rundlich. Nach *Juſſ.* gehört dieſe Gatt. zu der Fam. der *Caprifolien, Caprifoliaceae.*

799. *Linnaea borealis* L.

Die nördliche Linnäe.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 774. 1.)

Mehrere Stengel aus der runden, faſerigen und kriechenden Wurzel entſpringend, ſtrauchartig, niederliegend, rund, fadenförmig, ſchwach, an den Gelenken ſelten Wurzel ſchlagend, roſtfarbig, bisweilen über 2 Fuſs lang, mit weiſsen Haaren weitläuftig beſetzt; Blüthentra-

thentragende aufrecht; Zweige entfernt stehend, abwechselnd, aufrecht, grün, mit weifslichen Härchen besetzt; Blätter gegenüberstehend, kurzgestielt, eyförmig-rundlich, weitläuftig gekerbt, nebst den Blattstielen gewimpert, oben dunkelglänzendgrün, unten blasgrün, immergrün; Blumenstiele an den Spitzen der kleinen Zweige, rund, fadenförmig, aufrecht, fingerslang, halbzweyspaltig, zweyblüthig; Blüthen überhangend, regelmäfsig, glockenförmig, fünfspaltig, aufsen weifs, inwendig glattzottig, mit roth; Fruchtknoten mit dem Kelch haarig; an der Theilung des Blüthenstiels und bey jeder Blume 2 kleine, gegenüberstehende, lanzettförmige Deckblättchen.

Bisweilen giebt es eine Var. mit dreyblumigen Blumenstielen.

Wohnort: Dieser kleine Strauch wächst in einigen Gegenden Deutschlands, im Salzburgischen, Meklenburgischen, in der Mark Brandenburg, um Berlin an mehreren Orten, und hinter Liebenwalde, in Schlesien, ferner in Schweden, Norwegen, Lappland, der Schweiz, Sibirien, Rufsland und Canada, in alten, dichten, bemoosten, schattigen, unfruchtbaren Wäldern in Gebirgen etc.

Er wird auch bey uns in botanischen Gärten gezogen.

Fortpflanzung: Will man ihn anpflanzen, so mufs dazu ein Ort ausgesucht werden, der schattig, mit Moos bewachsen ist, und wo möglich müssen Fichten in der Nähe stehen. Beym Versetzen müssen die ganzen Rasen mit genommen werden. Bringt man ihn auch mit dem ganzen Rasen im Schatten auf blofse Erde, so laufen die Ranken nicht weit aus, weil sie nicht gerne auf der Erde Wurzeln schlagen; wo aber Moos in der Nähe ist, laufen sie weit aus, und man kann alte Stöcke bald vermehren, weil jeder Stengel eine eigene Pflanze giebt.

Blüthezeit: Junius und Julius.

Officinell: Die *Blätter*, aber nicht bey uns, sondern in Schweden, Herba s. Folia Linnaeae.

Geruch: Dieser Pflanze ist angenehm, vorzüglich des Nachts.

Ge-

Geſchmack: Dieſer iſt bitterlich.

Arzneyl. Kräfte: Sie ſollen etwas zuſammenziehend, harntreibend, zertheilend und lindernd ſeyn.

Anwendung: Die ſchwediſchen Landleute kochen die Blätter häufig, und brauchen ſie als Ueberſchlag oder Cataplasmen gegen rheumatiſche Schmerzen, beym Hüftweh und auch gegen die Krätze, wovon ſehr bald gute Wirkung erfolgen ſoll. Es ſollen auch die Blüthen als Thee, und zwar mit vielem Erfolg, als ein Mittel gegen das Scharlachfieber getrunken werden. Man bedient ſich auch ihrer beym trocknen Augenfluſſe. In Oſtbothnien brauchen die Landleute die Blätter als Umſchlag, um die Schafe, wenn ſie an den Füſsen krank ſind, zu heilen.

Des vortrefflichen und ſtarken Geruchs der Blumen wegen, der den der Blüthen von Spiraea Ulmaria L. gleichet, wird dieſe Pflanze in Schweden zu dem Backwerk hinzugeſetzt.

Abbildungen: *Liv.* Fl. Lapp. p. 214. n. 250. t. XII. f. 4. — Fl. Suec. 562. t. 1. *Bauhin* hiſt. 2. p. 816. fig. bona. Acta upſal. 1720. p. 96. t. 1. Acta nidroſ. 4. t. 4. f. 6. *Blackw.* Herb. t. 597. *Oeder* Fl. dan. t. 3. von *Braune* Salzburg. Fl. II. Bd. t. 1. f. 2. Handb. d. pharm. Bot. Bl. LIX. f. 291.

CCCXLVII. Seſamum. Seſam.

Kelch einblättrig, fünftheilig, aufrecht, gleich, ſehr kurz, bleibend; Einſchnitte gleichbreit-lanzettförmig, der oberſte kürzer; Blumenkrone einblättrig, glokkenförmig; Röhre rundlich, faſt ſo lang als Kelch; Schlund aufgeblaſen, ausgebreitet, glockenförmig, ſehr groſs, herabgeneigt; Mündung fünfſpaltig; 4 Lappen davon etwas ausgebreitet, etwas gleich; unterſte länger, eyförmig und gerade; Staubfäden aufſteigend, borſtenförmig, kürzer als Blumenkrone; Staubbeutel länglich, ſpitzig, aufrecht; eine Anlage zum fünften Staubfaden; Fruchtknoten eyförmig, haarig; Griffel fadenförmig, aufſteigend, etwas länger als Staubfäden; Narbe lanzettförmig, zweytheilig, mit gleichen Einſchnitten; Kapſel läng-

länglich, undeutlich vierseitig, zusammengedrückt, zugespitzt vierfächerig, vielsaamig; Saame etwas eyförmig.

Die Blume kommt mit dem Fingerhut viel überein, allein die Frucht ist ganz anders.

800. *Sesamum orientale* L.

Sesamum oleiferum Mönch.

Der orientalische oder morgenländische Sesam, ägyptische oder alexandrinische, oder amerikanische Oelsaame, das morgenländische Sesamkraut, Oelsaamensesam, Kunschutpflanze.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 782. 1.)

Stengel aufrecht, rund, wenig ästig, haarig, ohngefähr bis 2 Fuſs hoch; Blätter gegenüberstehend, gestielt, eyförmig-länglich, ungetheilt, haarig; Blüthen einzeln, kurzgestielt, weiſs, in den Blattwinkeln.

Wohnort: Diese einjährige Pflanze wächst auf der Insel Ceylon, in Aegypten und an der Küste Malabar.

Sie wird sehr häufig in Ostindien, Syrien, Morea, Aegypten, auf verschiedenen Inseln des mittelländischen Meeres, in der Gegend um Constantinopel, der Bucharey, in Sibirien um Astrachan und in Persien, des Saamens wegen zum Oel angebaut; auch in Guiana in den Gärten der Neger gezogen.

Officinell: Ehedem der *Saame*, *Sesamsaame*, *Oelsaame*, Semen Sesami.

Er ist eyförmig, gelb und markig.

Geschmack: Dieser ist öligt-süſs.

Chemische Bestandth.: Sehr viel fettes Oel.

Arzneyl. Kräfte: Diese sind erweichend, zertheilend und schmerzlindernd.

Anwendung: Das Oel wurde ehedem bey innerlichen Verwundungen und Geschwüren als ein linderndes Mittel, und äuſserlich bey Flecken der Haut, Brandschäden, Seitenstechen etc., verordnet. Da wir ebenfalls gute fette Oele besitzen, so ist auch dieſs ganz entbehrlich. Die Blätter sind äuſserlich ein erweichendes Mittel.

Der Saame dieser Pflanze dient in ihrem Vaterlande zur Speise und um Oel daraus zu pressen.

Die Neger in Südcarolina essen ihn sehr gern und machen daraus, so wie aus Reis und Hirse, Suppen und Puddings. Sie rösten denselben über dem Feuer, schmoren ihn mit einigen andern Ingredienzien, und erhalten dadurch ein gutes Nahrungsmittel. In Guiana röstet man denselben und isst ihn mit Zucker oder Honig. Die Einwohner von Carolina etc. bedienen sich des Oels zu ihren Salaten und zu Allem wie das Baumöl. Nach *Aublets* Versicherung soll das frisch ausgepresste auch wirklich sehr gut zu essen seyn. Man nutzt es auch zum Brennen, und vorzüglich zu Salben in den Bädern. Der Ruſs desselben wird zur chinesischen Tusche gebraucht.

Präparate: Das *fette Oel*, *Sesamöl*, Oleum Sesami und wurde ehedem auch zu Salben und Pflastern angewendet.

Das frische Oel ist weiſs, klar, süſs und wohlschmeckend, und besitzt die Eigenschaft, daſs es nicht leicht ranzig wird. Nach einigen soll es gleich nach dem Auspressen einen warmen beiſsenden Geschmack haben, wenn es aber 1 oder 2 Jahr lang aufbewahrt würde, so verschwinde das Unangenehme und werde milde und lieblich.

In Aegypten erhält man das wahre Sesamöl theils durchs Kochen, theils durchs Auspressen, und da es nicht so leicht ranzig wird, wie andere fette Oele, so werden nach *Hasselquist* andere kostbare Oele und Balsame, z. B. der Meccabalsam, damit verfälscht. Sonst erhielten wir es über Alexandrien und Venedig.

Abbildungen: *Burm.* Zeyl. 87. t. 38. f. 1. *Rheede* hort. Malab. IX. p. 105. t. 54.

801. *Sesamum indicum* L.

Der indische Sesam, das ostindische Sesamkraut, die Vanglo-Pflanze.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 782. 2.)

Stengel aufrecht, ohngefähr 3 Fuſs hoch; Blätter eyförmig-lanzettförmig; untere dreyspaltig; obere ungetheilt;

getheilt; Blüthen weiſs; Saamenkapſel von der Dicke eines kleinen Fingers; Saame klein und weiſs.

Wohnort: Dieſe einjährige Pflanze wächſt in Indien.

Sie wird in Arabien häufig, ſo wie auf Jamaika in Gärten und im Küchenlande angebaut.

Bey uns zieht man ſie bisweilen in Gewächshäuſern.

Chemiſche Beſtandth.: Ebenfalls fettes Oel. Es iſt ſo klar und ſüſs, wie das Mandelöl und ſchmeckt noch beſſer. Aus 9 Pfund erhält man 2 Pfund Oel.

Anwendung: Der Saame dient in Indien zu eben dem Nutzen, als der von der vorhergehenden Art. Zur Nahrung ſieden die Neger denſelben in der Suppe und Brühen ſtatt eines Fleiſchgerichts. Man beſtreut damit die Kuchen und bäckt auch daraus mit Reismehl und Zucker allerley Backwerk. Das Oel davon wird eben ſo wie das wahre Seſamöl angewendet. Dieſe Pflanze wurde zuerſt von den Juden als ein Nahrungsmittel auf Jamaika eingeführt. Sie machen auch aus den Saamen Kuchen, welche ſie ſtatt Brod eſſen.

Abbildungen: *Rumph.* amb. 5. p. 204. t. 76. f. 1. *Pluk.* alm. 344. t. 109. f. 4.

CCCXLVIII. Vitex. Müllen.

Kelch einblättrig, röhrig, walzenförmig, ſehr kurz, fünfzahnig; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig, ſechsſpaltig; Röhre walzenförmig, ſehr dünn; Oberlippe dreyſpaltig; Mittellappen breiter; Unterlippe dreyſpaltig; Mittellappen gröſser; Staubfäden haarförmig, etwas länger als Röhre; Staubbeutel beweglich; Fruchtknoten rundlich; Griffel fadenförmig, ſo lang als Röhre; 2 Narben, pfriemenförmig, abſtehend; Beere (Steinfrucht einſaamig und Nuſs vierfächerig *Willd.*) kugelig, vierfächerig, vierſaamig; Saame eyförmig. Dieſe Gatt. gehört nach *Juſſ.* zu der Fam. der *Knochenkernfrüchte, Pyrenaceae.*

802. *Vitex*

802. *Vitex Agnus caſtus* L.

Die gemeine oder europäiſche Müllen, Schafsmüllen, Schafsmülben, Keuſchlammmülle, wahres Keuſchlamm, Keuſchbaum, Keuſchlammkraut, Abrahamsbaum, Agnus-caſtus, Mönchspfeffer.

(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 790. 5.)

Stengel ſtrauchartig, äſtig, öfters 8—10 Fuſs hoch und drüber; Aeſte meiſtens gegenüberſtehend, rund, graubraun, fein weiſslich behaart; Blätter meiſtens gegenüberſtehend, gefingert, aus 5 oder 7 Blättchen zuſammengeſetzt, ſtark riechend; letztere geſtielt, lanzettförmig, ganzrandig, oben glatt, dunkelgrün, unten grau, etwas filzig; mittelſte am gröſsten; Knospen klein, rundlich, mit einem braunen Filze überzogen; Blattſtiele ſämmtlich weiſslich feinbehaart; Blüthen kurzgeſtielt, blau, oder auch purpurroth, auch bisweilen weiſs oder weiſsröthlich, angenehm riechend, in Aehren quirlförmig in Rispen ſtehend; Kelch weiſs, ſtark mit feinen anliegenden Härchen überzogen, und von einem oder 2 ſehr kurzen, gleichbreiten, weiſsbehaarten Deckblättchen unterſtützt.

Eine Variet. davon iſt: *β. latifolia.*

Wohnort: Dieſer Strauch wächſt an ſumpfigen Gegenden und an den Ufern der Flüſſe und Bäche, in Sicilien, Neapel, bey Trieſte, in Carolina und Virginien.

Er wird wegen ſeines ſchönen Anſehens, beſonders wenn er in Blüthe ſteht, bey uns in Gärten, aber ſelten im freyen Lande, ſondern in Töpfen gezogen, und des Winters in Gewächshäuſern gehalten.

Bey uns hält er in Gärten ſelten den Winter im Freyen aus. Er muſs an einem beſchützten Orte ſtehen, und des Winters bedeckt werden. Er leidet aber bey harten Wintern ſehr, ſo daſs er bis auf die Wurzeln erfriert; aber im folgenden Frühjahre kommen wieder neue Triebe hervor, die auch in demſelben Jahre blühen. Im botaniſchen Garten zu Erfurt ſoll er den Winter durch im Freyen ausgehalten und dann ſchöner als in Töpfen geblüht haben.

Fortpflanzung: Durch Ableger und Stecklinge.

Blüthezeit: Julius bis September.

Fruchtreife: Der Saame wird bey uns nicht reif.

Officinell: Ehedem die *Früchte*, *Mönchspfeffer*, uneigentlich *Saame*, *Keuschlammsaame*, *Keuschbaumsaame*, genannt, Semen Agni casti.

Sie sind klein, kaum so groſs als Pfefferkörner, rund, wollig und braunschwärzlich.

Geruch: Der Früchte, zerrieben, ist gewürzhaft und etwas betäubend.

Geschmack: Dieser ist bitterlich, scharf, gewürzhaft, dem Kardamom ähnlich.

Arzneyl. Kräfte: Zusammenziehend, Harn, Blähungen und Monatszeit treibend, eröffnend, erweichend etc.

Anwendung: Man hat sie bey einer groſsen Anzahl von Krankheiten empfohlen, z. B. bey Mutterbeschwerden, Tripper, Wassersucht etc. Die alten Griechen glaubten, daſs sie ein Mittel gegen den zu heftigen Trieb des Beyschlafs seyen, daher die obigen Namen.

Sie werden bisweilen an statt des englischen Gewürzes oder Pfeffers zur Würzung der Speisen gebraucht. Aeltere haben die Blätter wegen der Schärfe und angenehmen Bitterkeit wie den Hopfen zum Bierbrauen angewendet.

Präparate: Sonst kamen sie zu verschiedenen Zusammensetzungen.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 139. *Zorn* Ic. pl. t. 450. *Schkuhrs* bot. Handb. t. 177. Handb. d. pharm. Bot. Bl. LX. f. 298.

CCCXLIX. *Avicennia. Avicennie.*

Kelch einblättrig, fünftheilig, bleibend; Einschnitte etwas eyförmig, stumpf, vertieft, aufrecht, noch mit 3 Schuppen versehen; Blumenkrone einblättrig, rachenförmig; Röhre glockenförmig, kurz; Oberlippe vierseitig, ausgeschnitten, flach; Unterlippe dreytheilig; Lappen umgekehrt-eyförmig, gleich, flach; Staubfäden pfriemenförmig, aufrecht, gegen die Oberlippe gebogen; Staubbeutel rundlich, zweyknöpfig; Fruchtknoten eyförmig;

förmig; Griffel pfriemenförmig, aufrecht, ſo lang als Staubfäden; Narbe zweyſpaltig, ſpitzig; untere Lappen zurückgebogen; Kapſel lederartig, rautenförmig, zuſammengedrückt, einfächerig, zweyklappig, einſaamig; Saame groſs, von der Form der Kapſel, innerhalb derſelben keimend, und aus 4 fleiſchigen Platten gebildet.

803. *Avicennia tomentoſa* L.
Bontia germinans L.
Sceura marina Forsk.
Die filzige oder rauhe Avicennie.
(*Lin.* Syſt. veg. ed. XIV. 1237. 1.)

Blätter herzförmig-eyrund (nach einigen länglich) ſtumpf, ganz ungetheilt, gegenüberſtehend, kurzgeſtielt; Blüthen klein, weiſs, wohlriechend.

Wohnort: Dieſer 20 Fuſs und drüber hohe Baum wächſt in beyden Indien.

Officinell: *Linné* und viele andere glaubten, daſs die *orientaliſchen Anacardien* von dieſem Baume kämen. Hingegen *Jacquin*, als Augenzeuge, behauptet das Gegentheil und hält die Stammpflanze der genannten Anakardien noch für unbekannt. Nach *König* aber kommen ſie von einem Baume, der *Semecarpus Anacardium* L. heiſst. Die Beſchreibung davon ſ. m.: im II. Bde V Kl. 3 Ordn. S. 3—5.

Anwendung: Die Saamen von den Früchten werden von den Malabaren gegeſſen, nachdem ſie dieſelben durch langes Einweichen und Kochen von ihrer Bitterkeit befreyt haben. Die grünen Früchte eſſen die Indianer mit Eſſig eingemacht, auch kochen ſie ſelbige mit an den Reis, um den Appetit zu reizen.

Abbildungen: *Jacqu.* amer. t. 112. f. 2. *Rheede* hort. Malab. p. 95. t. 45.

CCCL. *Acanthus. Bärenklau.*

Kelch vielblättrig, aus 3 abwechſelnden Paaren von ungleichförmigen, bleibenden Blättchen beſtehend; Blumen-

menkrone einblättrig, ungleichförmig; Röhre sehr kurz, mit einem Barte geschlossen; Oberlippe fehlt; Unterlippe sehr gross, flach, aufrecht, sehr breit, dreylappig, stumpf; Staubfäden pfriemenförmig, kürzer als Blumenkrone; 2 längere mit der Spitze eingekrümmt; Staubbeutel länglich, zusammengedrückt, stumpf, vorn behaart; Fruchtknoten kegelförmig; Griffel fadenförmig, so lang als Staubfäden; 2 Narben spitzig, an der Seite; Saamenkapsel eyförmig, mit Spitze, zweyfächerig, zweyklappig, mit Queerwand; Saame eyförmig, höckerig. Nach *Juss.* gehört diese Gatt. zu der Fam. der *Acanthen, Acanthoideae.*

804. *Acanthus mollis* L.

Die ächte oder weiche, oder italienische Bärenklau, Bärentatze, Bärentappe, Löwenklau, Schleimbärenklau.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 793. 1.)

Blätter buchtig, ohne Dornen; Blüthen weiss, bisweilen blau.

Es giebt davon folgende Var.: *β. niger.* Blätter buchtig, ohne Dornen, glatt, hellgrün.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst in Spanien, Sicilien und Italien, auf feuchten Orten, auf Wiesen.

Bey uns wird sie hie und da in Gärten gezogen und verträgt unsere Winter sehr gut.

Blüthezeit: Junius bis August.

Officinell: Ehedem die *Wurzel* und das *Kraut*, Radix et Herba Acanthi s. Brancae ursi s. ursinae verae.

Ehedem wurde in den Apotheken gewöhnlich *Heracleum Sphondylium* L. dafür eingesammelt, M. s. die ausführliche Beschreibung davon I. Bd. V Kl. 2 Ordn. S. 419—421. Jetzt sind beyde in Vergessenheit gerathen.

Geschmack: Dieser ist schleimig.

Arzneyl. Kräfte: Erweichend, einhüllend, harntreibend etc.

Anwendung: Ehedem brauchte man diese Pflanze zu erweichenden Umschlägen, bey Brandschäden, Blut-

speyen und Durchfällen. Aeltere Aerzte wollen sie vorzüglich in Nierensteinbeschwerden wirksam gefunden haben; auch rühmte man vorzüglich die urintreibende Wirkung eines Aufgusses der Blätter.

Abbildungen: *Blackw.* Herb. t. 89. *Lam.* ill. t. 550. Handb. der pharm. Bot. Bl. LX. f. 297.

805. ***Acanthus Spinosus*** L.

Die stachlige Bärenklau.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 793 3.)

Blätter gefiedert, dornig.

Wohnort: Diese ausdauernde Pflanze wächst in Italien.

Sie wird bey uns in Gewächshäusern gezogen.

Blüthezeit: August.

Anwendung: Ehedem wurden die Blätter eben so, wie von der vorhergehenden Art, zu erweichenden Umschlägen gebraucht.

CCCLI. Melianthus. Honigblume.

Kelch gross, einblättrig (fünfblättrig *Willd.*), fünftheilig, gefärbt, ungleichförmig; 2 obere Kappen länglich, aufrecht; unterste sehr kurz, sackförmig, hinten höckerig; Mittellappen den innern entgegenstehend. lanzettförmig; oberste einfach, aufrecht; Blumenkrone vierblättrig; Blätter lanzettförmig; die Blumenblätter die Unterlippe, so wie der Kelch die Oberlippe vorstellend; mit dem untern Kelchlappen ein einblättriges, eingeschnittenes Honiggefäss verbunden; Staubfäden pfriemenförmig, aufrecht, so lang als Kelch; 2 kürzere am Grunde verwachsen; Staubbeutel herzförmig länglich, an der vordern Seite vierfächerig; Fruchtknoten vierseitig, höckerig, vierzahnig; Griffel aufrecht, pfriemenförmig, so lang als Staubfäden; Narbe vierspaltig; obere Lappen grösser; Saamenkapsel vierseitig, halbvierspaltig, vierfächerig; Fächer aufgeblasen, viersaamig;

Saame fast kegelförmig. Diese Gatt. gehört nach *Batsch* und *Juss.* zu der Fam. der *Rauten*, *Rutaceae*.

806. *Melianthus major* L.

Die grosse Honigblume.

(*Lin.* Syst. veg. ed. XIV. 795. 1.)

Stengel strauchartig, kletternd; Blätter glatt; Blüthen braunroth, 1 Zoll lang; Afterblätter einzeln, an den Blattstiel angewachsen.

Wohnort: Dieser Strauch wächst am Vorgebirge der guten Hoffnung an etwas feuchten Plätzen.

In Deutschland wird er hie und da in botanischen Gärten in Glashäusern gezogen. Er kam nach Europa 1672.

Blüthezeit: April bis Junius.

Anwendung: Die Blüthen enthalten eine grosse Menge von Honigsaft, der sehr häufig herabträufelt und zum Gebrauch gesammelt werden könnte. Die Europäer sowohl, als die Hottentotten finden den Geschmack dieses Safts sehr angenehm.

Abbildungen: *Herm.* Lugd. Bat. 414. t. 415. *Lamark.* ill. t. 552.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Graumüller, Johann Christian Friedrich,

Handbuch der pharmaceutisch-medicinischen Botanik zum Selbstunterricht für angehende Aerzte, Veterinär-Aerzte, Apotheker, Droguisten u. s. w

Bd.: 3

Eisenberg (1815)

M.med. 387-3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10286691-7